

Trucha Arco Iris

La trucha arco iris es un producto de excelencia por sus reconocidas cualidades nutritivas, proteína de alta calidad y digestibilidad y riqueza incomparable de omega 3.

Descripción Trucha arco iris criada en aguas cristalinas de manantial de la Reserva de la Biosfera de la Mariposa Monarca. Entera eviscerada y filete con piel fresca o congelada empacada al vacío.

Datos generales Especie: *Oncorhynchus mykiss* Nombre común: Trucha arco iris

Origen y Genética Ovas certificadas sanitariamente, selección a solo hembra, piel plateada, forma alargada con máximo de 15% de víscera.

Crianza Agua de manantial blanda entre 14 y 16 C producto de la filtración natural en suelos arenosos de origen volcánico en los bosques de la Reserva de la Biosfera de la Mariposa Monarca, libre de cualquier contaminante agroindustrial o humano con análisis cada 6 meses.

Densidades no mayores a 25 kg/m³.

Alimentación acorde a las necesidades de la especie con ingredientes de origen reconocido y de pesquerías certificadas en el caso de la harina de pescado.

Reconocimiento de SENASICA en buenas prácticas de crianza 5to año consecutivo.



Apariencia Firme carne blanca a ligeramente rosácea característica de la especie. Carne firme con textura suave de frescura por el procedimiento de sacrificio con frío. No contiene aditivos ni colorantes.

Características organolépticas Textura consistente y suave al corte con paquetes musculares fáciles de separar. Carne magra. Medianamente firme al cocinar desprendiendo un aroma muy suave y agradable, sabor natural, fresco y combinable.

Sacrificio Purgado previo de 48 horas. Sacrificio acorde a las buenas prácticas para evitar el sufrimiento animal, con golpe de frío, evitando estrés e iniciando cadena de frío.



Seguridad sanitaria y trazabilidad Cadena de frío desde el sacrificio sin sufrimiento animal por golpe de frío. Procesado inmediatamente y frescongelado.

Por ser un producto criado desde el desove, trazabilidad completa.

Presentaciones

Entero eviscerado: Las piezas son evisceradas retirando vísceras, riñón y agallas.

Tallas: Mediano: 300 a 700 gr

Grande: mayor a 700 gr

Filete con piel: Las piezas son cortadas retirando cola, aletas, espina dorsal y pin-bone.

Tallas: Porciones lomos de 150 a 200 gr por paquete de dos lomos.

Ahumados: Las piezas de filete con piel se curan en salmuera, tienen un proceso de secado y posterior ahumado con maderas naturales no resinosas y hojas de aguacate criollo. Empacado en charola aluminizada, sin aditivos, al alto vacío y congelado.

Empaque primario

Producto fresco: bolsa plástica con ice gel congeladas para preservación en caja térmica.

Producto congelado: bolsa empacada al vacío, congelado.

Temperatura de conservación:

Producto fresco: SE debe conservar a 0 C +- 2 C

Producto congelado: Preferentemente a menos de -8C, idealmente -18C. Una vez descongelado no volver a congelar.

Vida de anaquel:

Fresco: Se consumir dentro de 10 siguientes días tras su sacrificio. (Análisis Silliker).

Congelado: Se consumir dentro de 312 días tras la fecha de empaque. (Análisis Silliker).

Analítico:

Residuos de Antibióticos: No se detectan residuos

Residuos de metales pesados: libre de cualquier residuo traza de mercurio, aluminio, arsénico, berilio, cadmio, cobre, cromo, manganeso, níquel, plomo ni zinc.

Residuos de pesticidas: libre de cualquier residuo traza de más de 300 pesticidas comerciales.

Contacto Biol. Citlali Gómez Lepe neminatura@hotmail.com 715 104 13 65

www.neminatura.com