



Multifood Chile SpA

A New Standard in Sea Food

PACIFIC SALMON



Pacific Salmon is also known as **coho salmon** or **silver salmon**. Its intensity in flavor and color are prominent characteristics of this species. It is the salmonid with the highest amount of omega-3.

Chile is one of the main producers of this species worldwide, which is harvested between September and February. It has been a traditional product for the Japanese market in its frozen HG presentation. The market has been diversified with new presentations in recent years (Steak Trim C, D, and E, and portions). Its main destinations are Japan, China, Thailand, and South Korea.

COMMERCIAL SHEET

Scientific Name:	<i>Oncorhynchus kisutch</i>
Origin:	CHILE
Fish Farming Location:	FAO AREA 87
Presentation:	HON+HG+HGT, FILLETS and PORTIONS
Weight/Size:	ASK about OUR VARIETY of PRESENTATIONS or the FEASIBILITY of the PRESENTATION of YOUR CHOICE

PACKING

IWP, IVP, CARDBOARD BOXES ACCORDING to CUSTOMER REQUIREMENTS

HARVEST SEASON

SEPTEMBER to FEBRUARY



Multifood Chile SpA

A New Standard in Sea Food

SALMÓN del PACÍFICO

Su nombre científico es *Oncorhynchus Kisutch*. También se le conoce como **salmón coho** o **salmón plateado**.

El salmón coho se caracteriza por su intensidad en sabor y color, es la especie salmonídea con mayor cantidad de omega-3

Chile es uno de los principales productores a nivel mundial de esta especie, que se cosecha entre los meses de septiembre y febrero. Ha sido el producto tradicional para el mercado japonés en su presentación HG congelada. En los últimos años, se han producido nuevas presentaciones (Filete Trim C, D y E, y porciones) con las cuales se ha logrado diversificar mercados. Sus principales destinos son Japón, República Popular de China, Tailandia, Corea del Sur, México y EE. UU.

FICHA COMERCIAL

Nombre Científico:	<i>Oncorhynchus kisutch</i>
Origen:	CHILE
Lugar de Cultivo:	ZONA FAO 87
Presentación:	HG, FILETE, PORCIONES, BIT and PIECES (BTP)
Peso/Tamaño:	PREGUNTE por NUESTRA VARIEDAD de PRESENTACIONES o la VIABILIDAD de la PRESENTACIÓN de SU INTERÉS
Congelación:	En TIERRA

EMPAQUE

IWP, IVP, CAJAS de CARTÓN o SEGÚN REQUISITOS del CLIENTE

TEMPORADA de COSECHA

SEPTIEMBRE a FEBRERO



Multifood Chile SpA

A New Standard in Sea Food

GALLERY/GALERÍA

