



Multifood Chile SpA

A New Standard in Sea Food

ATLANTIC SALMON (*Salmo salar*)



A non-native fish, the Atlantic Salmon spends the first stage of its life cycle in freshwater before being transported to the sea for fattening. This is a widely developed industry in the southern part of the country.

The producing companies comply with the most demanding international quality certifications, emphasizing occupational health and safety, food safety, and environmental safety, all to offer a sustainable product recognized as one of the most nutritious foods for human health. Low in calories and with high levels of Omega 3 fatty acids (DHA and EPA), and Omega 6, Atlantic salmon is a good source of healthy proteins, with high concentrations of vitamins A, B6-B3, D, and K, plus essential minerals such as selenium, zinc, potassium, iodine, and phosphorus.

All of this makes this variety one of the best alternatives for healthy diets for people of all ages. It is the most popular, desired, and marketed species worldwide. With a milder flavor than other species, it has a large, elongated body, an exclusive silver color, and black dots. Versatile and fresh for all types of cuts and preparations.

COMMERCIAL SHEET

Scientific Name:	<i>Salmo salar</i>
Origin:	CHILE
Fish Farming Location:	FAO MAYOR FISHING AREA 87
Presentation:	HON+HG+HGT, FILLET, PORTIONS and PRESERVES
Weight/Size:	ASK about OUR VARIETY of PRESENTATIONS or the FEASIBILITY of the PRESENTATION of YOUR CHOICE
Freeze:	ONSHORE

PACKAGING REQUIREMENTS IWP, IVP, CARDBOARD BOXES. ACCORDING to CUSTOMER

HARVEST SEASON ALL YEAR



Multifood Chile SpA

A New Standard in Sea Food

SALMÓN ATLÁNTICO (*Salmo salar*)

Pez no nativo, en una primera etapa desarrolla su ciclo de vida en agua dulce y luego es transportado al mar para la engorda. Cultivo ampliamente desarrollado que se realiza en la zona sur del país. Las empresas productoras cumplen con las más exigentes certificaciones internacionales de calidad, con énfasis en seguridad y salud ocupacional, inocuidad alimentaria y medio ambiente, para ofrecer un producto sustentable y reconocido como uno de los alimentos más saludables y nutritivos para la salud humana.

Bajo en calorías y con elevados niveles de ácidos grasos omega-3 (DHA y EPA), omega-6, buena fuente de proteínas saludables, con altas concentraciones de vitaminas A, B6-B3, D y K, más minerales esenciales como el selenio, zinc, potasio, yodo y fósforo. Lo anterior convierte a esta variedad en una de las mejores alternativas de consumo en dietas saludables para todas las edades.

Es la especie más popular, apetecida y comercializada en todo el mundo. Con un sabor más suave que el de otras especies, de gran tamaño y cuerpo alargado, con un exclusivo color plateado, con puntos negros en su cuerpo. Versátil y fresco para todo tipo de cortes y preparaciones.

FICHA COMERCIAL

Nombre Científico:	<i>Salmo salar</i>
Origen:	CHILE
Lugar de Cultivo:	ZONA de PESCA FAO 87
Presentación:	HON+HG+HGT, FILETE, PORCIONES y CONSERVAS
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 SEGÚN REQUISITOS del CLIENTE

TEMPORADA de PESCA TODO el AÑO



Multifood Chile SpA

A New Standard in Sea Food

GALLERY/GALERÍA

