



# SALMÓN AHUMADO

*(Salmo salar)*



**E**l salmón es un alimento nutritivo y saludable, por su alto contenido en proteínas, ácidos grasos omega-3 y su bajo contenido relativo en grasas. De las muchas existentes, la mejor especie para el ahumado y la elaboración de semiconserva es el Salmón Salar o Salmón Atlántico, que tiene su origen en las frías aguas de los mares y ríos del norte de Europa, aunque actualmente, el avance en las técnicas de acuicultura localiza su producción a nivel mundial en Chile, Alaska, Canadá y el norte de Europa (Noruega y Escocia).

En nuestro afán por elaborar un producto final de la mayor calidad posible, en AUMAR seleccionamos cuidadosamente a nuestros proveedores exigiendo la mejor calidad en nuestras materias primas. Trabajamos siempre a partir de salmón fresco, que fileteamos a diario en nuestras instalaciones y que curamos y ahumamos con las mejores garantías higiénico-sanitarias. Todo para que nuestro cliente pueda contar con un producto delicado y sabroso que no le defraudará.

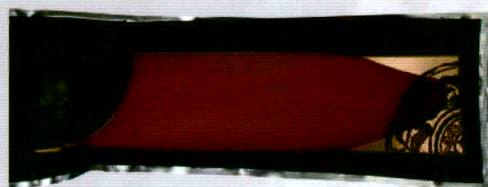


## VALOR NUTRICIONAL MEDIO

Por 100 g de producto

Energía (kcal)	194
Proteínas (g)	22,5
Hidratos de carbono (g)	0,6
Grasas (g)	11,3

Nuestro abanico de formatos intenta abarcar todo tipo de necesidades, desde el consumo doméstico de quien busca dar a su mesa un toque de distinción hasta el profesional de la restauración que desea formatos más adaptados a su consumo y actividad.



Lomo precortado al vacío



Bolsa al vacío de 100, 200 y 250 g



Tarro precortado en aceite de 750 g