

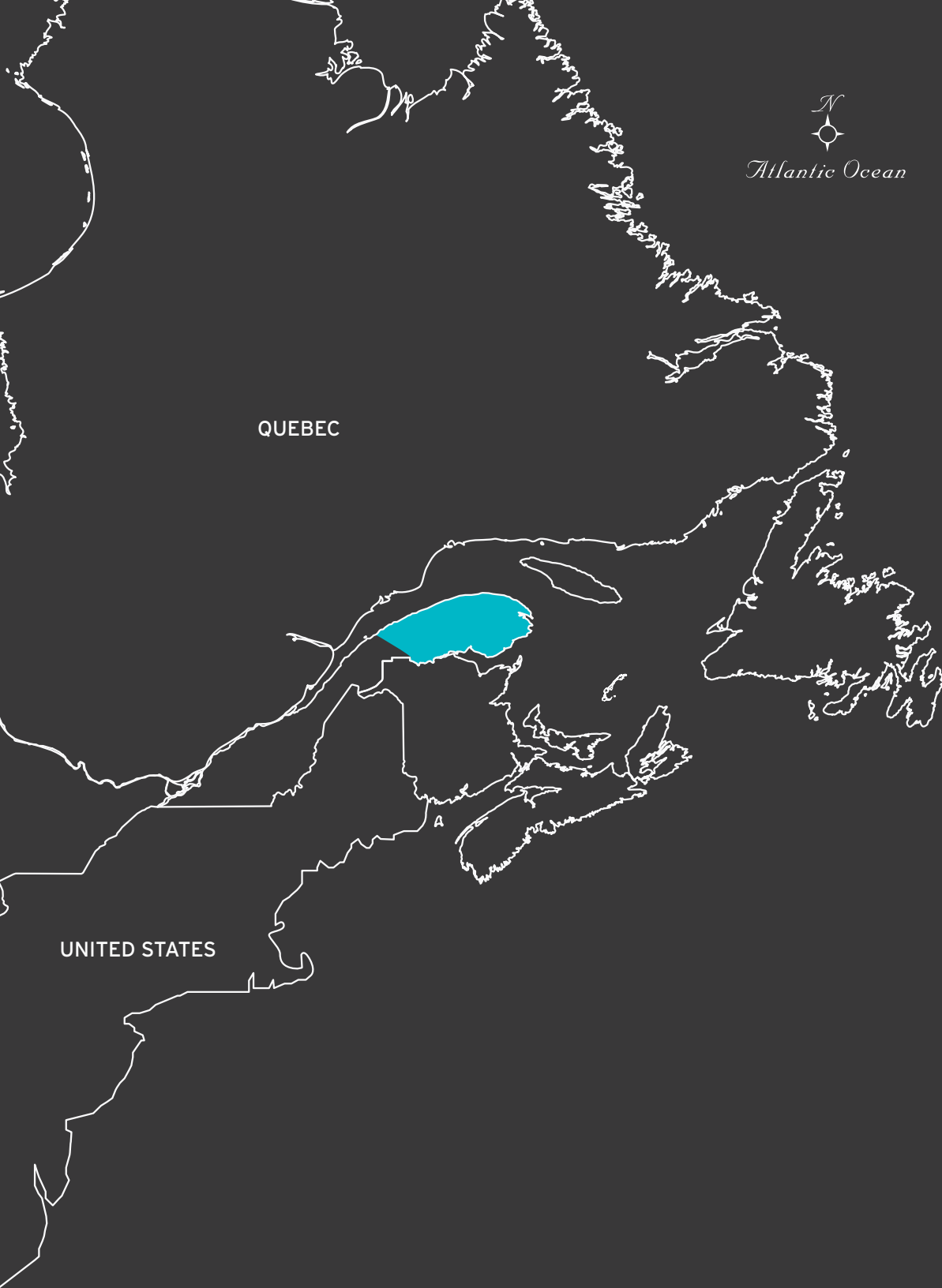


GaspéCured



# CATÁLOGO DE PESCADOS Y FRUTOS DE MAR





Cada día, los pescadores de Gaspé entregan a nuestras plantas los pescados y alimentos de mar más frescos, ya sean salados o ultracongelados enteros, en filetes, o de acuerdo con las especificaciones del cliente. Ya se trate de productos secados/salados, ahumados, frescos o congelados, la marca Gaspé Cured es una garantía de calidad, fresca y autenticidad en todo momento. Nuestras oficinas de ventas ubicadas en las ciudades de Quebec y Montreal se encargan de la administración y distribución de los productos desde nuestras plantas ubicadas a lo largo de la [península de Gaspesia](#).

# NUESTRAS MARCAS



**GaspéCured**



[gaspécured.com](http://gaspécured.com)

## CONTACTO

Oficina Central  
Ventas Internacionales  
4284 rue de la Roche, bureau 220, Montréal (QC) H2J 3H9

Tel.: +1 (438) 380 3516  
Línea gratuita (Canadá y EE.UU.): 1 (800) 925 7430  
Fax: +1 (418) 425 0678



# BOGAVANTE ENTERA CONGELADA

Homarus Americanus

GaspéCured



[gaspécured.com](http://gaspécured.com)

# BOGAVANTE ENTERA CONGELADA

Homarus Americanus

## INFORMACIÓN GENERAL

De gran prestigio, la bogavante del Atlántico canadiense es el más valioso de todos los alimentos de mar canadienses de exportación. Personas de todo el mundo adoran este producto, que se puede preparar de varias maneras – solo o como ingrediente en numerosos platos gourmet.

**Temporada de pesca:** Mayo a junio

**Temporada de producción:** Mayo a junio

**Zona de pesca:** Golfo de San Lorenzo

**Importaciones:** N/C

**Plantas:** PSG y LLL

**Certificaciones de las plantas:** ARPCC (Sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control), C-TPAT (Alianza Aduanero-Comercial contra el Terrorismo) PCCE, BRC (solamente PSG)

**Formas de presentación del producto:** Entero cocinado, entero crudo congelado, cuerpos congelados, sin garras ni codillos

**Proceso de preparación/producción:** Cocinado, crudo, congelado rápido, congelado en salmuera

**Tiempo de conservación:** 24 meses a -18 °C

**Tamaño de caja (pulgadas):** 15 x 12,75 x 5

**Peso bruto:** 5,68 kg (12,5 libras)

**Envase (peso neto):** 4,54 kg (10 libras)

**Glaseado:** 10 a 12% o de acuerdo a las especificaciones del cliente

**Marca:** PSG y Cordier

### Tamaño del producto

10 - 12 oz _____	300 - 350 g
12 - 14 oz _____	350 - 400 g
14 - 16 oz _____	400 - 450 g
16 - 18 oz _____	450 - 500 g
18 - 20 oz _____	500 - 550 g
20 - 22 oz _____	550 - 600 g
más de 22 oz _____	más de 600 g

### Información nutricional

Valor por porción de 100 g

<b>Energía</b>	77kCal
<b>Grasa</b> incluyendo grasa saturada	0,8g 0,2g
<b>Carbohidratos</b> incluyendo azúcares	0g 0g
<b>Proteína</b>	16,5g
<b>Sodio, Na</b>	423mg





# CARNE DE BOGAVANTE CONGELADA

Homarus Americanus

GaspéCured



[gaspécured.com](http://gaspécured.com)

# CARNE DE BOGAVANTE CONGELADA

Homarus Americanus

## INFORMACIÓN GENERAL

Nuestra carne de bogavante se recoge a mano y se cocina a la perfección, verificando que sea siempre de la más alta calidad, con una textura firme y un sabor naturalmente dulce.

**Temporada de pesca:** Mayo a junio

**Temporada de producción:** Mayo a junio y octubre a diciembre

**Zona de pesca:** Golfo de San Lorenzo

**Importaciones:** Maine en la temporada de octubre a diciembre

**Plantas:** PSG y LLL

**Certificaciones de las plantas:** ARPCC (Sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control), C-TPAT (Alianza Aduanero-Comercial contra el Terrorismo) PCCE, BRC (solamente PSG)

**Formas de presentación del producto:** garras/codillos; garras/codillos/patas; garras/codillos rotos; carne de la cola; picado, mezcla para ensalada, garras/codillos/patas rotos, pinza, solo pata.

**Proceso de preparación/producción:** Cocinado, pelado, congelado en salmuera (PSG), congelado rápido (LLL)

**Tamaño del producto:** N/C

**Tiempo de conservación:** 24 meses a -18 °C

**Tamaño de caja (pulgadas):** 9,78x7,25x7

**Peso bruto:** 6,13 kg (13,5 libras)

**Envase (peso neto):** 12 libras (3 x 4 libras o 2 x 6 libras)

**Marca:** PSG y Cordier

## Información nutricional

Por 100 g (producto cocido)

Cantidad	% valor diario		
<b>Calorías</b> 100			
<b>Grasa</b> 0,5g	1%		
Grasas saturadas 0,1 g	1%		
+ Grasas trans	0 g		
<b>Colesterol</b> 70 mg			
<b>Sodio</b> 380 mg	16%		
<b>Carbohidratos</b> 1 g	1%		
Fibra 0 g			
Azúcar 0 g			
<b>Proteína</b> 20 g			
Vitamina A	2%	Vitamina C	0%
Calcio	6%	Hierro	2%







# COLA CONGELADA

Homarus Americanus

GaspéCured



[gaspécured.com](http://gaspécured.com)

# COLA CONGELADA

## Homarus Americanus

### INFORMACIÓN GENERAL

De gran prestigio, la bogavante del Atlántico canadiense es muy conocida y es el más valioso de todos los alimentos del mar canadienses de exportación. Personas de todo el mundo adoran este producto, que se prepara de varias maneras – solo o como ingrediente en numerosos platos gourmet. Cuando está cocido, el caparazón del crustáceo se vuelve de color rojo anaranjado, con una carne blanca-rosada. El agua fría y rocosa en la que crece, con abundancia de plancton para su alimentación, explica la robustez de la carne de la bogavante atlántica y su sabor único y superior.

**Temporada de pesca:** Mayo a junio

**Temporada de producción:** Mayo a junio y octubre a diciembre

**Zona de pesca:** Golfo de San Lorenzo

**Importaciones:** Maine en la temporada de producción de octubre a diciembre

**Plantas:** PSG y LLL

**Certificaciones de las plantas:** ARPCC (Sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control), C-TPAT (Alianza Aduanero-Comercial contra el Terrorismo) PCCE, BRC (solamente PSG)

**Formas de presentación del producto:** crudo o escaldado

**Proceso de preparación/producción:** Congelado en salmuera (PSG), congelado rápido (LLL)

**Tiempo de conservación:** 24 meses a -18 °C

**Tamaño de caja (pulgadas):** 15 x 12,75 x 5

**Peso bruto:** 6,13 kg (12,5 libras)

**Envase (peso neto):** 4,54 kg (10 libras)

**Glaseado:** 10 a 12% o de acuerdo a las especificaciones del cliente

**Marca:** PSG y Cordier

### Tamaño del producto

2 - 3 oz _____	56 - 85 g
3 - 4 oz _____	85 - 113 g
4 oz _____	100 - 127 g
4 - 5 oz _____	113 - 142 g
5 - 6 oz _____	142 - 170 g
6 - 7 oz _____	170 - 198 g
7 - 8 oz _____	198 - 227 g
8 - 10 oz _____	227 - 283 g
10 - 12 oz _____	284 - 340 g
12 - 14 oz _____	340 - 397 g
14 - 16 oz _____	397 - 454 g

### Información nutricional

Valor por porción de 100 g

<b>Energía</b>	77kCal
<b>Grasa</b> incluyendo grasa saturada	0,8g 0,2g
<b>Carbohidratos</b> incluyendo azúcares	0g 0g
<b>Proteína</b>	16,5g
<b>Sodio, Na</b>	423mg





# BACALAO AUTÉNTICO GASPÉ CURED

Gadus Macrocephalus & Gadus Morhua

GaspéCured



[gaspécured.com](http://gaspécured.com)

# BACALAO AUTÉNTICO GASPÉ CURED

Gadus Macrocephalus & Gadus Morhua

## INFORMACIÓN GENERAL

Siguiendo una tradición de siglos, cada pieza de bacalao se corta a mano, se sala ligeramente, se escurre de agua y luego se estira en láminas gigantes (o en tablas de malla de alambre) al aire libre para absorber el sol. Las piezas de bacalao luego se apilan durante un período de envejecimiento y finalmente se regresan al aire libre para completar la fase de secado final. Este método de secado mediante blanqueado por el sol –acompañado por vientos alisios favorables de dirección noroeste de la costa de Gaspesia– le da al bacalao su aspecto transparente y su sabor salado, y garantiza un producto de la más alta calidad.

**Temporada de pesca:** Importación

**Temporada de producción:** Primavera y otoño

**Zona de pesca:** Todo importado

**Importaciones:** Rusia, Noruega y Alaska

**Plantas:** FGC

**Certificaciones de las plantas:** ARPCC, C-TPAT, PCCE

**Formas de presentación del producto:** Ligeramente salado, tratamiento ordinario o semiseco, con hueso, con piel

**Calidad:** Primera Calidad, Estándar, Comercial, Utilitario

**Humedad:** 42% o 48%

**Proceso de preparación/producción:** Partido, salado, escurrido, estirado y secado al sol

**Tamaño del producto:** Extra grande, grande, mediano, pequeño, extra pequeño

**Tiempo de conservación:** Período de tiempo prolongado (no requiere refrigeración)

**Tamaño de caja (cm):** 50 libras (22,68 kg): 29 x 18 x 6,25; 10 kg: 29 x 18 x 3

**Peso bruto:** 50 libras: 24,26 - 24,30 kg; 10 kg: 11,02 - 11,06 kg

**Envase (peso neto):** 22,68 kg (50 libras) o 10 kg en caja de cartón

**Marca:** Gaspé Cured

### Información nutricional

Por 100 g de producto

Cantidad	
Energía	166 cal.
Proteína	40 g
Grasa	0,1 g
Colesterol	155 mg
Sodio	5600 mg
Potasio	710 mg
Calcio	90 mg



# PERCA DEL MAR

Sebaste Marinus

GaspéCured



[gaspécured.com](http://gaspécured.com)

# PERCA DEL MAR

Sebaste Marinus

## INFORMACIÓN GENERAL

La perca del mar, conocida comúnmente como corvinón ocelado, se atrapa en forma silvestre en las aguas limpias y gélidas del Océano Atlántico. La mayor parte de nuestra captura de perca del mar se procesa en filetes congelados con piel para los mercados minoristas de Estados Unidos, o entera para el mercado asiático.

**Temporada de pesca:** Junio a septiembre

**Temporada de producción:** Junio a septiembre

**Zona de pesca:** Golfo de San Lorenzo

**Importaciones:** Ninguna

**Plantas:** LLL y PG

**Certificaciones de las plantas:** ARPCC, C-TPAT, PCCE

**Formas de presentación del producto:** Filetes frescos o congelados, congelado sin cabeza y sin vísceras o con cabeza y sin vísceras

**Proceso de preparación/producción:** Cortado, congelado

**Tiempo de conservación:** 18 meses

**Tamaño de caja (cm): Embalaje separable:** 49 x 31 x 16;

**Congelado rápida e individualmente:** 39 x 30 x 11,5

**Peso bruto:** Embalaje separable: 19,47 - 19,59 kg; Congelado rápida e individualmente: 4,93 - 4,96 kg

**Envase (peso neto):** Filetes frescos: 10 libras en caja de espuma de poliestireno;

**Filetes congelados en embalaje separable:** 4 cajas de cartón de 10 libras;

**Filetes congelados rápida e individualmente:** 1 caja de cartón de 10 libras

**Marca:** La Gaspésienne y Cordier

### Tamaño del producto (en filetes)

2 - 4 unidades

4 - 6 unidades

6 - 8 unidades

8 - 12 unidades

### Información nutricional

Valor por porción de 100 g

**Energía** 79kCal

**Grasa** 1,5g  
incluyendo grasa saturada 0,3g

**Carbohidratos** 0g  
incluyendo azúcares 0g

**Proteína** 15,3g

**Sodio, Na** 287mg





# FLETÁN DE GROENLANDIA

Reinhardtius Hippoglossoides

GaspéCured



[gaspécured.com](http://gaspécured.com)

# FLETÁN DE GROENLANDIA

Reinhardtius Hippoglossoides

## INFORMACIÓN GENERAL

Con un sabor rico y delicado, el fletán de Groenlandia es un delicioso pescado de carne blanca, firme y densa. Es un excelente sustituto de fletán del Atlántico y del lenguado, el abadejo, el bacalao y la platija.

**Temporada de pesca:** Junio a octubre

**Temporada de producción:** Junio a octubre

**Zona de pesca:** Golfo de San Lorenzo

**Importaciones:** Ninguna

**Plantas:** LLL y PG

**Certificaciones de las plantas:** ARPCC, C-TPAT, PCCE

**Formas de presentación del producto:** Filetes frescos y congelados, sin cabeza y sin vísceras o con cabeza y sin vísceras, con cabeza y tronco, colas, cabezas

**Proceso de preparación/producción:** Filetes: Pelados, cortados, congelados y envasados (en embalaje separable o congelados rápida e individualmente)

**Tiempo de conservación:** 18 meses

**Tamaño de caja (cm):** Embalaje separable: 49 x 31 x 16; Congelado rápida e individualmente: 40 x 30 x 11,5;

Con cabeza y sin vísceras, y sin cabeza y sin vísceras: 59 x 39,5 x 14; Con cabeza y tronco, colas, cabezas: 59 x 39 x 14;

**Peso bruto: Filetes en embalaje separable:** 19,47 – 19,59 kg; Congelados rápida e individualmente: 4,93 – 4,96 kg; Con cabeza y sin vísceras, y sin cabeza y sin vísceras: 18,60 – 18,80 kg; Con cabeza y tronco, colas, cabezas: 18,60 – 18,80 kg

**Envase (peso neto):** Filetes congelados en embalaje separable: 4 cajas de cartón de 10 libras; Filetes congelados rápida e individualmente: 1 caja de cartón de 10 libras; Filetes frescos: 1 caja de espuma de poliestireno de 10 libras; Con cabeza y sin vísceras / sin cabeza y sin vísceras / con cabeza y tronco / colas / cabezas: 1 caja de cartón de 18 kg

**Marca:** La Gaspésienne y Cordier

### Tamaño del producto

#### En filetes:

2 - 4 oz

4 - 8 oz

8 - 16 oz

16 - 32 oz

#### Con cabeza y sin vísceras:

400 - 800 g

800 - 1000 g

1000 - 1200 g

más de 1200 g

#### Sin cabeza y sin vísceras:

500 - 1000 g

### Información nutricional

Valor por porción de 100 g

Energía 186kCal

Grasa 13,8g  
incluyendo grasa saturada 2,4g

Carbohidratos 0g  
incluyendo azúcares 0g

Proteína 14,4g

Sodio, Na 80mg







# FLETÁN DEL ATLÁNTICO

Hippoglossus Hippoglossus

GaspéCured



[gaspécured.com](http://gaspécured.com)

# FLETÁN DEL ATLÁNTICO

Hippoglossus Hippoglossus

## INFORMACIÓN GENERAL

Con un sabor rico y delicado, el fletán del Atlántico es un delicioso pescado de carne blanca, firme y densa. Es un excelente sustituto del lenguado, el abadejo, el bacalao y la platija.

**Temporada de pesca:** Mayo a octubre

**Temporada de producción:** Mayo a octubre

**Zona de pesca:** Golfo de San Lorenzo

**Importaciones:** Ninguna

**Plantas:** LLL, PSG y PG

**Certificaciones de las plantas:** ARPCC, C-TPAT, PCCE

**Formas de presentación del producto:** Fresco entero, sin cabeza y sin vísceras

**Proceso de preparación/producción:** Sin cabeza y sin vísceras, congelado

**Tamaño del producto:** Puede variar

**Tamaño de caja (cm):** Puede variar

**Peso bruto:** Puede variar

**Envase (peso neto):** Cajas de cartón encerado, puede variar

**Marca:** La Gaspésienne, Cordier y PSG

### Tamaño del producto

10 - 50 libras

50 - 85 libras

85 - 125 libras

más de 125 libras

### Información nutricional

Valor por porción de 100 g

Energía 91kCal

Grasa 1,3g  
incluyendo grasa saturada 0,3g

Carbohidratos 0g  
incluyendo azúcares 0g

Proteína 18,6g

Sodio, Na 68mg





# FILETE DE BACALAO LIGERAMENTE SALADO

Gadus Macrocephalus & Gadus Morhua

GaspéCured



[gaspécured.com](http://gaspécured.com)

# FILETE DE BACALAO LIGERAMENTE SALADO

Gadus Macrocephalus & Gadus Morhua

## INFORMACIÓN GENERAL

Nuestros filetes de bacalao Gaspé Cured ligeramente salados y congelados provienen de bacalao de la más alta calidad, congelado en el mar.

**Temporada de pesca:** Importación

**Temporada de producción:** Primavera y otoño

**Zona de pesca:** Todo importado

**Importaciones:** Rusia, Noruega y Alaska

**Plantas:** PG

**Certificaciones de las plantas:** ARPCC, C-TPAT, PCCE

**Formas de presentación del producto:** Filetes pelados, congelados y ligeramente salados

**Proceso de preparación/producción:** Pelados, cortados, salados y congelados

**Tamaño del producto:** Puede variar

**Tiempo de conservación:** 18 meses

**Tamaño de caja (cm):** 40 x 30 x 21

**Peso bruto:** 9,58 – 9,62 kg

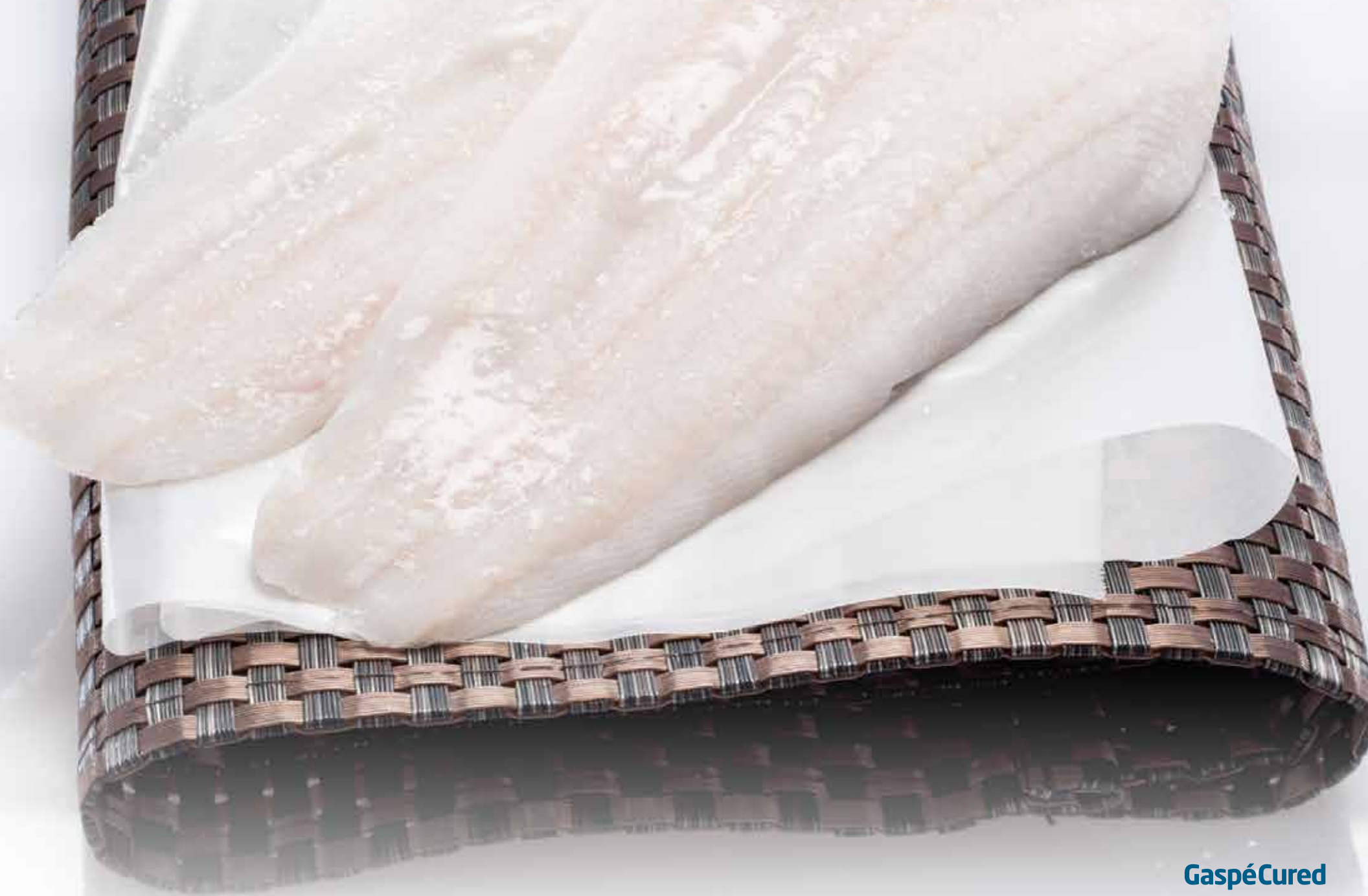
**Envase (peso neto):** 20 libras empacadas en cajas de cartón

**Marca:** La Gaspésienne

## Información nutricional

Disponible a pedido





# FILETE DE FLETÁN DE GROENLANDIA LIGERAMENTE SALADO

Reinhardtius Hippoglossoides

GaspéCured



[gaspécured.com](http://gaspécured.com)

# FILETE DE FLETÁN DE GROENLANDIA LIGERAMENTE SALADO

Reinhardtius Hippoglossoides

## INFORMACIÓN GENERAL

Nuestros filetes de fletán de Groenlandia Gaspé Cured, ligeramente salados y congelados rápido e individualmente, están hechos de fletán de la más alta calidad, pescado en las aguas heladas de la costa atlántica de Canadá.

**Temporada de pesca:** Junio a octubre

**Temporada de producción:** Junio a octubre

**Zona de pesca:** Golfo de San Lorenzo

**Importaciones:** Ninguna

**Plantas:** PG

**Certificaciones de las plantas:** ARPCC, C-TPAT, PCCE

**Formas de presentación del producto:** Filetes pelados congelados

**Proceso de preparación/producción:** Pelados, cortados, salados y envasados al vacío (10 x 1 libra)

**Tamaño del producto:** Puede variar

**Tiempo de conservación:** 18 meses

**Tamaño de caja (cm):** 40 x 30 x 11,5

**Peso bruto:** 5,33 – 5,36 kg

**Envase (peso neto):** 10 bolsas de 1 libra envasadas al vacío y embalada en caja de cartón

**Marca:** La Gaspésienne

## Información nutricional

Disponible a pedido





# FILETE DE BACALAO AHUMADO

Gadus Macrocephalus & Gadus Morhua

GaspéCured



[gaspécured.com](http://gaspécured.com)

# FILETE DE BACALAO AHUMADO

Gadus Macrocephalus & Gadus Morhua

## INFORMACIÓN GENERAL

Seleccionamos cuidadosamente sólo el pescado de mejor calidad para nuestra línea de productos ahumados, constituida solamente de bacalao capturado con palangre y congelado en el mar. Nuestra planta Les Pêcheries Gaspésiennes está equipada con ahumadero de última tecnología y sigue las más estrictas normas de calidad ARPCC.

**Temporada de pesca:** Importación

**Temporada de producción:** Todo el año

**Zona de pesca:** Todo importado

**Importaciones:** Rusia, Noruega y Alaska

**Plantas:** PG

**Certificaciones de las plantas:** ARPCC, C-TPAT, PCCE

**Formas de presentación del producto:** Filetes pelados, congelados y ahumados

**Proceso de preparación/producción:** Pelados, cortados, marinados, ahumados y empacados en capas, congelados

**Tamaño del producto:** Puede variar

**Tiempo de conservación:** 18 meses

**Tamaño de caja (cm):** 40 x 30 x 11,5

**Peso bruto:** 4,93 - 4,96 kg

**Envase (peso neto):** caja de cartón de 10 libras, congelados y empacados en capas

**Marca:** La Gaspésienne

## Información nutricional

Disponible a pedido







# FILETE DE FLETÁN DE GROENLANDIA AHUMADO

Reinhardtius Hippoglossoides

GaspéCured



[gaspécured.com](http://gaspécured.com)

# FILETE DE FLETÁN DE GROENLANDIA AHUMADO

Reinhardtius Hippoglossoides

## INFORMACIÓN GENERAL

El fletán se pesca en las aguas heladas de la costa atlántica de Canadá. Seleccionamos cuidadosamente sólo el pescado de mejor calidad para nuestra línea de productos ahumados. Nuestra planta Les Pêcheries Gaspésiennes está equipada con ahumadero de última tecnología y sigue las más estrictas normas de calidad ARPCC.

**Temporada de pesca:** Junio a octubre

**Temporada de producción:** Todo el año

**Zona de pesca:** Golfo de San Lorenzo

**Importaciones:** Ninguna

**Plantas:** PG

**Certificaciones de las plantas:** ARPCC, C-TPAT, PCCE

**Formas de presentación del producto:** Filetes pelados, congelados y empacados en capas

**Proceso de preparación/producción:** Pelados, cortados, marinados, ahumados, empacados en capas y congelados

**Tamaño del producto:** Puede variar

**Tiempo de conservación:** 18 meses

**Tamaño de caja (cm):** 40 x 30 x 11,5

**Peso bruto:** 4,93 - 4,96 kg

**Envase (peso neto):** caja de cartón de 10 libras, congelados y empacados en capas

**Marca:** La Gaspésienne

## Información nutricional

Disponible a pedido





# FILETE DE SALMÓN DEL ATLÁNTICO AHUMADO

Salmo Salar

GaspéCured



[gaspécured.com](http://gaspécured.com)

# FILETE DE SALMÓN DEL ATLÁNTICO AHUMADO

Salmo Salar

## INFORMACIÓN GENERAL

Nuestra planta Les Pêcheries Gaspésiennes está equipada con ahumadero de última tecnología y sigue las más estrictas normas de calidad ARPCC.

**Temporada de pesca:** Todo el año

**Temporada de producción:** Todo el año

**Zona de pesca:** Ninguna

**Importaciones:** Salmón de cultivo

**Plantas:** PG

**Certificaciones de las plantas:** ARPCC, C-TPAT, PCCE

**Formas de presentación del producto:** Filetes congelados, con piel, empacados en capas y congelados

**Proceso de preparación/producción:** Cortado, marinado, ahumado

**Tamaño del producto:** Puede variar

**Tiempo de conservación:** 18 meses

**Tamaño de caja (cm):** 40 x 30 x 11,5

**Peso bruto:** 4,93 - 4,96 kg

**Envase (peso neto):** caja de cartón de 10 libras, congelados y empacados en capas

**Marca:** La Gaspésienne

## Información nutricional

Disponible a pedido





# ARENQUE AHUMADO

Clupea Harengus

GaspéCured



gaspécured.com

# ARENQUE AHUMADO

Clupea Harengus

## INFORMACIÓN GENERAL

Atrapado en las costas atlánticas de aguas frías de la península canadiense de Gaspesia, el arenque fresco se cura con sal natural gruesa, y luego se ahuma y se seca de manera tradicional en fuego de leña durante 4 a 6 semanas en nuestro ahumadero Les Fumoirs Gaspé Cured.

**Temporada de pesca:** Verano y otoño

**Temporada de producción:** Todo el año

**Zona de pesca:** Golfo de San Lorenzo

**Importaciones:** Ninguna

**Plantas:** FGC

**Certificaciones de las plantas:** ARPCC, C-TPAT, PCCE

**Formas de presentación del producto:** Filete, cortado o ahumado

**Proceso de preparación/producción:** Salados, ahumados, cortados en filete, pelados

**Tamaño del producto:** N/C

**Tiempo de conservación:** 18 meses

**Tamaño de caja (cm):** Caja de 10 libras 28 x 51 x 15

**Peso bruto:** 11,3 libras o 21,5 libras

**Envase (peso neto):** Filete: Caja de cartón de 10 lbs; Cortado y ahumado: Caja de madera de 18 libras

**Marca:** Fumoirs Gaspé Cured

### Información nutricional

Valor por porción de 100 g

<b>Energía</b>	217kCal
<b>Grasa</b> incluyendo grasa saturada	12,4g 2,8g
<b>Carbohidratos</b> incluyendo azúcares	0g 0g
<b>Proteína</b>	24,6g
<b>Sodio, Na</b>	918mg





UNA GRAN TRADICIÓN **Y** UN AUTÉNTICO  
DE CALIDAD **SABOR**

4284 rue de la Roche, bureau 217 Montréal (QC) H2J 3H9

Oficina Central: +1 (438) 380 3516

Línea gratuita (Canadá y EE.UU.): 1 (800) 925 7430

Fax: +1 (418) 425 0678

[gaspecured.com](http://gaspecured.com)