



PESCADO AHUMADO EN CALIENTE

INFORMACIÓN GENERAL

Seleccionamos cuidadosamente sólo pescado de mejor calidad para nuestra línea de productos ahumados, que preparamos usando la mejor materia prima. Nuestra planta Les Pêcheries Gaspésiennes está equipada con ahumadero de última tecnología y sigue las más estrictas normas de calidad ARPC.

FILETE DE BACALAO AHUMADO *Gadus Macrocephalus/Gadus Morhua*

TAMAÑO DEL PRODUCTO

Puede variar

FORMAS DE PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

- Sin piel
- Congelado
- Congelados y empacados en capas

EMBALAJE

Peso neto: caja de cartón de 10 libras, congelados y empacados en capas

MARCA

La Gaspésienne

TEMPORADA DE PRODUCCIÓN

Todo el año



FLETÁN DE GROENLANDIA AHUMADO *Reinhardtius Hippoglossoides*

TAMAÑO DEL PRODUCTO

Puede variar

FORMAS DE PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

- Sin piel
- Congelado
- Congelados y empacados en capas

EMBALAJE

Peso neto: caja de cartón de 10 libras, congelados y empacados en capas

MARCA

La Gaspésienne

TEMPORADA DE PRODUCCIÓN

Todo el año



SALMÓN DEL ATLÁNTICO AHUMADO *Salmo Salar*

TAMAÑO DEL PRODUCTO

Puede variar

FORMAS DE PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

- Con piel
- Congelado
- Congelados y empacados en capas

EMBALAJE

Peso neto: caja de cartón de 10 libras, congelados y empacados en capas

MARCA

La Gaspésienne

TEMPORADA DE PRODUCCIÓN

Todo el año

