



INGREDIENTES:

Carne de trucha, cebolla, fécula de yuca, apanador, pimentón, ajo molido, especias naturales, sal, pimienta.

Modo de preparación:

Lleva los productos directamente del congelador al sartén, **sin necesidad de descongelar**. Añade aceite o mantequilla y cocínalos a fuego medio. Sofríe aprox. de 5 a 7 minutos, girándolos hasta dorarlos y completamente cocidos. Acompáñalos con la salsa o guarnición de tu elección y disfruta su sabor único.

Congelación óptima -18°C. Una vez abierto el paquete consumase en el menor tiempo posible.

Registro Sanitario.

RSA-0016059-2021

Fabricado y embasado por:
Yein Stefany Maria
Rodriguez Botina

Dirección:
Finca Rancho MALÚ, Vereda
Las Hermosas, Ginebra (V)



317-4242004

choritrucha@gmail.com

rancho_malu



BASE CARNICA



**100%
TRUCHA**

Hamburguesas de Trucha (crudas)

Nutriente	Cantidad por 100 g	%VD*
Energía	142 kcal	7 %
Proteína	18,9 g	38 %
- Grasas Totales	5,5 g	10 %
- Grasas Saturadas	1,2 g	6 %
Carbohidratos Totales	4,2 g	1 %
- Azúcares	0,4 g	-
Fibra Dietaria	0,6 g	2 %
Sodio	230 mg	10 %

%VD: Porcentajes de los valores diarios con base en una dieta de 2.000 kcal.

El contenido de azúcares provienen de ingredientes naturales como vegetales.

Lote:
F. Fab:
F. Ven:



HAMBURGUESA
DE TRUCHA
Premium

Productos campesinos de calidad
para clientes de calidad.