



ABALONE DE CULTIVO

Abalone de Cultivo en Conserva

Nombre Científico; Haliotis Rufescens

Este producto es de Cultivo, el Hatching se produce IV Región Norte de Chile y la Engorda es en la Isla Tranqui Chiloe. El Abalone su alimento es alga en 100%

Este producto es de Cultivo, nace el Abalone que es el Norte de Chile y se ahí cuando tiene 2 a 3 centímetros se trae de Norte vivo en Camion a los centros de engorda hasta su exportación, esto para que tengas una mejor idea del Cultivo del Abalone.- Este es un producto muy caro y es delicatense para los países de ASIA, que son los principales compradores, pero también estamos exportando a Canada y USA .-

Especificaciones técnicas:

Presentación: Carne Abalone Entero

Empaque Primario: Conserva

Peso Neto; 415 grs

Peso Drenado : 213 Grs. (solo peso de la Carne)

Empaque Secundario: Caja de Cartón, cada caja contiene 24 conservas.

Tamaños: 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 y 14 unidades por conserva.

