

# LÍNEAS DE FILETE Y PBO

El proceso de filete de salmón requiere de un alto estándar de higiene debido a que las personas y los equipos están en contacto directo con la materia prima que será ingerida por el consumidor final. Es por esto que nuestra empresa desarrolló un producto de alta calidad, acorde con el estándar de seguridad alimentaria (food safety), minimizando el riesgo de contaminación. Nuestras líneas de filete están diseñadas para evacuar eficientemente los residuos y desperdicio, minimizar el uso y la acumulación de agua y facilitar al máximo el aseo.

