



Imagen referencial
Esta ficha fue impresa en papel reciclado shiro echo

MOUSSE DE OSTIÓN

Ambrosía Gourmet

Este mousse de ostión es un producto natural de consistencia cremosa y color dorado tostado. Está elaborado en base a ostión del norte, especias y/o finas hierbas. Posee el sabor característico del ostión con coral fresco y es suave al paladar.

Este es un producto que contiene Omega 3, bajo en calorías y colesterol, libre de grasas trans y de sellos de advertencias.

- Origen:** Región de Coquimbo, Chile.
- Ingredientes:** Ostión del norte chileno (*Argopecten purpuratus*), aceite de canola, lecitina de soya, albúmina de huevo, sal, goma guar, carragenina, almidón de papa, eritorbato de sodio, nuez moscada, tripolifosfato de sodio, pimienta blanca y ácido cítrico.
- Compuestos alérgenos:** Soya y sus productos; nueces y sus derivados; huevo y sus derivados.
- Principales líneas de presentación:** Frascos de vidrio de de 84 gramos.
- Propuestas de uso:** Pasta untable para servicio de banquetería y uso doméstico. Listo para compartir con la familia y amigos, en aperitivos y entradas.

Historia:

Este es un alimento que está listo para consumir, natural y saludable. Es un producto desarrollado bajo el concepto de economía circular, aportando con innovación y diversidad al mercado gourmet, en cuanto permite utilizar ostiones de alta calidad, pero de pequeño calibre, que no están destinados a la exportación.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 84 g | Porciones por envase: 7 aprox.

	100 g	1 porción
Energía (kcal)	181	25,8
Proteínas (g)	13,4	1,92
Grasa total (g)	12,8	1,83
Ácidos grasos saturados (g)	2,87	0,41
Ácidos grasos monoinsaturados (g)	6,73	0,96
Ácidos poliinsaturados (g)	2,98	0,43
Ácidos grasos trans (g)	0	0
Colesterol (g)	28,31	4,04
Hidratos de carbono disponibles (g)	2,98	0,43
Azúcares totales (g)	0,91	0,13
Fibra dietaria total (g)	1,34	0,19
Sodio (mg)	344	49,1
Omega3 (mg)	462	65,9



Ostión

Argopecten purpuratus



Ver video

Datos de contacto:
Ivonne Etchepare Robert
ivonne_etchepare@hotmail.com





Reference image
This sheet was printed on shiro echo recycled paper

SCALLOP MOUSSE

Ambrosía Gourmet

A natural and creamy scallop mousse, toasted golden in colour, soft to the palate. Made from northern scallops, spices, and fine herbs. It is free of trans fats, low fat and cholesterol and contains Omega 3.

- Origin:** Coquimbo Region, Chile.
- Ingredients:** Northern Chilean scallop (*Argopecten purpuratus*), canola oil, soy lecithin, egg whites, salt, guar gum, carrageenan, potato starch, sodium erythorbate, crushed walnuts, sodium tripolyphosphate, white pepper, and citric acid.
- Contains:** Soy and soy products, nut and nut derivatives, egg and egg derivatives.
- Main line presentation:** 84 gram glass jars.
- Suggested use:** Banquet and domestic use. A Ready to eat paté for spreading in bread and crackers in order to add texture and flavour.

History:
A natural and healthy ready to eat product, which provides innovation and diversity to the gourmet market, since non-exportable high quality smaller caliber scallops are used.

NUTRITION FACTS		
Serving Size: 84 g Serving per container: 7 aprox.		
	100 g	1 porción
Energy (kcal)	181	25,8
Protein (g)	13,4	1,92
Total fat (g)	12,8	1,83
Saturated fat (g)	2,87	0,41
Monounsaturated fats (g)	6,73	0,96
Polyunsaturated fat (g)	2,98	0,43
Trans fat (g)	0	0
Cholesterol (g)	28,31	4,04
Carbohydrates (g)	2,98	0,43
Sugar (g)	0,91	0,13
Dietary fiber (g)	1,34	0,19
Sodium (mg)	344	49,1
Omega3 (mg)	462	65,9



Scallop

Argopecten purpuratus



Watch video