



**selecta export**  
fish

**Tilapia Roja**

 HECHO EN HUILA, COLOMBIA.

Desde el corazón tropical del Huila, Colombia — donde confluyen aguas cristalinas y condiciones naturales ideales — cultivamos una tilapia roja de calidad premium. Criada de forma sostenible por acuicultores locales con más de 20 años de experiencia, nuestra tilapia se destaca por su sabor excepcional y textura suave, resultado de un proceso que combina tradición, responsabilidad y altos estándares de calidad.

Ofrecemos un suministro constante, con volúmenes adaptables y cumplimiento riguroso, lo que nos convierte en un aliado confiable para su empresa.

Al incorporar nuestra tilapia roja, usted ofrece a sus clientes un producto diferenciado que responde a las exigencias del consumidor, saludable, de origen natural y con un perfil de sabor superior. Una elección estratégica para fortalecer su portafolio y aumentar la rentabilidad de su negocio.

 **Cultivo en lagos**

 **Procesos artesanales**

 **Calidad certificada Internacionalmente**

 **Huila, Colombia.**

Contamos con certificaciones que acreditan nuestra calidad y experiencia:



## Información del producto

  
Empaque

- Congelada en Caja de Cartón
- Fresca en Cava de Icopor

  
Presentación

- Tilapia entera, sin vísceras, sin escamas y sin Agallas **(SE-SA)**

  
Aporte Nutricional

**En porción crudo de 113g (4oz)**

Calorías 100 – Calorías de Grasa 15 mg – Grasa Total 1.15 g - Grasas Saturadas 0.5 g – Colesterol 50 mg – Sodio 25 mg – Proteínas 21 g – Carbohidratos 0 g – Vitamina C 2%.

  
Propiedades organolépticas

- **Olor:** Fresco y característico.
- **Textura:** Firme y elástica.
- **Color:** Piel de color naranja - rojizo y carne de color rosado uniforme característico de frescura, sin coloración sanguinolenta.

**Listo para la cocción y consumo**

## Producción

  
Cultivo

Cultivada en lagos con insumos de alta calidad que aseguran su sabor y textura.

  
Proceso

Planta certificada internacionalmente con personal idóneo que garantiza la calidad en nuestro producto.



## Características Físicoquímicas

|   |                         |
|---|-------------------------|
| • Bases Volátiles Totales (en la parte comestible)                        | 70 mg / 100g            |
| • Plomo Pb  | 0.3 mg/kg peso fresco   |
| • Cadmio Cd   | 0.05 mg/kg peso fresco  |
| • Mercurio Hg   | 0.5 mg / kg peso fresco |
| • Suma de dioxinas (EQT PCDD / F OMS)*                                    | 4.0 pg/ peso fresco     |
| • Suma de dioxinas y PCB similares a las Dioxinas (EQT PCDD / F PCB OMS)* | 8.0 pg/ g peso fresco   |

(\*) Las concentraciones del límite superior se calculan dando por sentado que todos los valores de los diferentes congéneres por debajo del límite de detención son iguales a este límite.

## Características Microbiológicas

| Producto   | N        | m  | M   | M |
|--|----------|----|-----|---|
| • Recuento E. Coli ufc/g                         | 5        | 10 | 400 | 2 |
| • Recuento Estafilococo coagulasa positiva ufc/g | 5        |    |     | 2 |
| • Salmonella / 25g                               | negativo |    |     | 2 |
| • Vibro Cholerae 01/25g                          | negativo |    |     | 2 |

## Forma de Consumo

Es apto para todo público consumidor, se recomienda someter el producto a cualquier tratamiento térmico para su consumo.

Formas de consumo: Frito, asado, sudado, al horno o según requerimiento del consumidor, teniendo siempre precaución en el consumo por sus huesos o espinas resultantes. Recomendación: después de descongelado consumir en el menor tiempo posible y nunca volver a congelar una vez este descongelado.



# selecta export

 fish

¡Gracias!



(+57) 324 3547672  
(+57) 310 219 3087



[contact@selectaexport.com](mailto:contact@selectaexport.com)



HECHO EN HUILA, COLOMBIA.