



POTA ARGENTINA

ELABORADO



FICHA TÉCNICA

NOMBRE CIENTÍFICO: *Illex illecebrosus*
PAIS DE ORIGEN: Argentina
METODO DE PRODUCCIÓN: Capturado
ZONA DE PESCA: Océano Atlántico Sur FAO 41.
Pesca extractiva
CONSERVACIÓN: 1-4°C (Producto descongelado)

ACONDICIONAMIENTO Y EMBALAJE

UNIDAD DE VENTA: Entera
TALLAS: Variado
UNIDAD DE DISTRIBUCIÓN: CAJA POLIESTIRENO
PESO NETO ESCURRIDO: 5kg

Pescaderías Isaac Lema RNSI: 12.17688-C
Muelle de la Palloza s/n, Edificio Exportadores, B87,
15006 A Coruña

DESCRIPCIÓN Y USO ESPERADO

Cefalópodo con bajo contenido en grasa. Especial para diferentes aplicaciones culinarias.
La única limitación de uso es para personal alérgico al pescado, moluscos, crustáceos y productos derivados

VALORES NUTRICIONALES: (100gr)
VALOR ENERGÉTICO KJ: 299 Kcal: 71
GRASAS (g): 2.0 de las cuales
SATURADAS(g): <0.1
CARBOHIDRATOS (g): 0 de los cuales
AZÚCARES (g): <0.1 PROTEÍNAS (g): 13
SAL (g): 1.1

ALERGENOS

Son moluscos cefalópodos por lo que en sí mismos se encuentran incluidos en el punto 14 del anexo II del Reglamento 1169/2011. Debido a su origen natural podría contener trazas de pescado y crustáceos.