



# REJOS DE POTÓN

## ELABORADO



### FICHA TÉCNICA

**NOMBRE CIENTÍFICO:** *Dosidicus gigas*  
**PAIS DE ORIGEN:** Perú  
**METODO DE PRODUCCIÓN:** Capturado  
**ZONA DE PESCA:** Océano Pacifico Centro-Oriental FAO 87. Arte de pesca: Potera.  
**CONSERVACIÓN:** 1-4°C (Producto descongelado)

### ACONDICIONAMIENTO Y EMBALAJE

**UNIDAD DE VENTA:** Rejo entero  
**TALLAS:** 1/2 (bailarina) 1/2 (unidad)  
**UNIDAD DE DISTRIBUCIÓN:** CAJA POLIESTIRENO  
**PESO NETO ESCURRIDO:** 3kg

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: 372 Kj; 93 Kcal  
Grasas: 2.5 g De las cuales saturadas: 0.0 g  
Hidratos de carbono: 0.0 g De las cuales azúcares: 0.0 g  
Proteínas: 17.3 g  
Sal: 260 mg

### 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.