



# CALAMAR INDIO ELABORADO



## FICHA TÉCNICA

**NOMBRE CIENTÍFICO:** Lóligo duvauceli

**PAIS DE ORIGEN:** India

**METODO DE PRODUCCIÓN:** Capturado

**ZONA DE PESCA:** Océano Índico, FAO 51. Arte de pesca: Arrastre

**CONSERVACIÓN:** 1-4°C (Producto descongelado)

## ACONDICIONAMIENTO Y EMBALAJE

**UNIDAD DE VENTA:** Entero

**TALLAS:** 3-6

**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: 1,38 g De las cuales saturadas:

0.36 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.