



# CALAMAR PATAGÓNICO

## ELABORADO



### FICHA TÉCNICA

**NOMBRE CIENTÍFICO:** Lóligo patagonica  
**PAIS DE ORIGEN:** Argentina  
**METODO DE PRODUCCIÓN:** Capturado  
**ZONA DE PESCA:** FAO 27 Atlantico Sudoeste Fao 41  
**CONSERVACIÓN:** 1-4°C

### ACONDICIONAMIENTO Y EMBALAJE

**UNIDAD DE VENTA:** Entero  
**TALLAS:** 10/12  
**UNIDAD DE DISTRIBUCIÓN:** CAJA POLIESTIRENO  
**PESO NETO ESCURRIDO:** 4kg

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)  
**kJCalorías:** 31 (214 KJ)  
**Acidos grasos:** 0,4 g  
**de los cuales saturados:** 0,4 g  
**Hidratos de carbono:** 0,4 g  
**de los cuales azúcares:** 0 g  
**Proteinas:** 11,4 g  
**Sal:** 1,10 g

### 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.