



MERLUZA CANTÁBRICO

ENTERA



FICHA TÉCNICA

NOMBRE CIENTÍFICO: MERLUCCIUS MERLUCCIUS

PAIS DE ORIGEN: España

ZONA DE CAPTURA: FAO 27.8 Atlántico Noreste

MÉTODO EXTRACCIÓN: Redes de enmalle

CONSERVACIÓN: 1-4°C

ACONDICIONAMIENTO Y EMBALAJE

UNIDAD DE VENTA: MERLUZA ENTERA

TALLAS (KG): 1-1,5 / 1,5-2 / 2-3 / 3-4 / 4+

UNIDAD DE DISTRIBUCIÓN: CAJA CARTÓN 8-10 Y 20KG

PESO NETO ESCURRIDO: SEGÚN TAMAÑO

DESCRIPCIÓN Y USO ESPERADO

Pescado blanco orientado al público en general.
Especial para diferentes aplicaciones culinarias.
La única limitación de uso es para personal alérgico
al pescado y productos derivados

VALORES NUTRICIONALES: (100gr)

kjCalorías: 65,5

Proteína: 14,87 g

Carbohidrato: 0 g

Agua: 84,5 g

Grasa: 0,67 g

Colesterol: 25 mg

Hierro: 0,3mg

Magnesio: 21 mg

Potasio: 235 mg

Sodio: 109 mg