



# CABALLA



## FICHA TÉCNICA

**NOMBRE CIENTÍFICO:** Scomber scombrus  
**PAIS DE ORIGEN:** España  
**ZONA DE PESCA:** FAO 27.8 Atlántico Noreste  
**ARTE DE PESCA:** Redes de enmalle - arrastre  
**CONSERVACIÓN:** 1-4°

## ACONDICIONAMIENTO Y EMBALAJE

**UNIDAD DE VENTA:** ENTERO  
**TALLAS (Kg):** 0,3-0,5 / 0,5-0,8 / 0,8-1 / 1-1,2 / 1,2+  
**UNIDAD DE DISTRIBUCIÓN:** CAJA POLIEXPÁN  
**PESO NETO ESCURRIDO:** SEGÚN TAMAÑO

## DESCRIPCIÓN Y USO ESPERADO

Pescado azul con bajo contenido en grasa. Elaborado a mano. Especial para diferentes aplicaciones culinarias.  
La única limitación de uso es para personal alérgico al pescado y productos derivados

### VALORES NUTRICIONALES: (100gr)

**kJCalorías:** 81,38  
**Proteína:** 16,5 g  
**Carbohidrato:** 0 g  
**Agua:** 74,5 g  
**Grasa:** 1,5 g  
**Hierro:** 0,3mg  
**Fosforo:** 260 mg  
**Potasio:** 230 mg  
**Yodo:** 30 mg