



# FILETE DE LIRIO



## FICHA TÉCNICA

**NOMBRE CIENTÍFICO:** Micromesistius poutassou  
**PAIS DE ORIGEN:** España  
**ZONA DE PESCA:** FAO 27.8 Atlántico Noreste  
**ARTE DE PESCA:** Arrastre  
**CONSERVACIÓN:** 1-4°

## ACONDICIONAMIENTO Y EMBALAJE

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

## DESCRIPCIÓN Y USO ESPERADO

Pescado blanco 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:** 65,38  
**Proteína:** 12,5 g  
**Carbohidrato:** 0 g  
**Agua:** 74,5 g  
**Grasa:** 1,5 g  
**Hierro:** 0,3mg  
**Fosforo:** 260 mg  
**Yodo:** 30 mg