



PARGO



FICHA TÉCNICA

NOMBRE CIENTÍFICO: Pargus pargus
PAIS DE ORIGEN: España
ZONA DE CAPTURA: FAO 27.8 Atlántico Noreste
MÉTODO CAPTURA: Anzuelos y sedales
CONSERVACIÓN: 1-4°C

ACONDICIONAMIENTO Y EMBALAJE

UNIDAD DE VENTA: Pieza de Pargo entero
TALLAS: 1-1,5 / 1,5-2 / 2-3 / 3+
UNIDAD DE DISTRIBUCIÓN: CAJA POLIEXPAN 5KG
PESO NETO ESCURRIDO: SEGÚN TAMAÑO

DESCRIPCIÓN Y USO ESPERADO

Pescado blanco, Color gris verdoso plateado, más oscuro por el dorso. 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