



SALMONETE



FICHA TÉCNICA

NOMBRE CIENTÍFICO: Mullus surmuletus
PAIS DE ORIGEN: España
ZONA DE PESCA: FAO 27.8 Atlántico Noreste
ARTE DE PESCA: Redes de enmalle
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 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: 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