



# SAN PEDRO



## FICHA TÉCNICA

**NOMBRE CIENTÍFICO:** Zeus faber  
**PAIS DE ORIGEN:** España  
**ZONA DE PESCA:** FAO 27.8 Atlántico Noreste  
**ARTE DE PESCA:** Redes de enmalle  
**CONSERVACIÓN:** 1-4°C

## ACONDICIONAMIENTO Y EMBALAJE

**UNIDAD DE VENTA:** PEZ DE SAN PEDRO  
**TALLAS (Gr):** 11,5 / 1,5-2 / 2-3 / 3+  
**UNIDAD DE DISTRIBUCIÓN:** CAJA POLIEXPÁN 5Kg  
**PESO NETO ESCURRIDO:** SEGÚN TAMAÑO

## DESCRIPCIÓN Y USO ESPERADO

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

### VALORES NUTRICIONALES: (100gr)

**kjCalorías:** 79,8  
**Proteína:** 17,68 g  
**Carbohidrato:** 0 g  
**Agua:** 81,3 g  
**Grasa:** 1,01 g  
**Colesterol:** 34 mg  
**Calcio:** 26,00 mg  
**Yodo:** 170 mg  
**Sodio:** 72 mg  
**Potasio:** 352 mg  
**Fósforo:** 127 mg