



BESUGO



FICHA TÉCNICA

NOMBRE CIENTÍFICO: Pagellus bogaraveo
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 Besugo entera
TALLAS: 1-1,250 / 1,250-1,5 / 15-2 / 2-3 / 3+
UNIDAD DE DISTRIBUCIÓN: CAJA POLIEXPAN 5KG
PESO NETO ESCURRIDO: SEGÚN TAMAÑO

DESCRIPCIÓN Y USO ESPERADO

Pescado blanco, forma ovalada, con cuerpo alto y muy comprimido lateralmente. 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