



BERTORELLA



FICHA TÉCNICA

NOMBRE CIENTÍFICO: Phycis phycis
PAIS DE ORIGEN: España
ZONA DE PESCA: FAO 27.8 Atlántico Noreste
ARTE DE PESCA: Sedales y anzuelos
CONSERVACIÓN: 1-4°

ACONDICIONAMIENTO Y EMBALAJE

UNIDAD DE VENTA: BERTORELLA ENTERA
TALLAS (Kg): 1-1,5, 1,-2, 2-3
UNIDAD DE DISTRIBUCIÓN: CAJA POLIEXPÁN 3-4-5 Pzs/caja
PESO NETO ESCURRIDO: SEGÚN TAMAÑO

DESCRIPCIÓN Y USO ESPERADO

Pescado blanco 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)

Energía (Kcal)	82
Proteínas (g)	17,7
Hidratos de Carbono (g)	1,5
Fibra (g)	0,0
Grasa total (g)	0,78
Saturadas (g)	0,19
Monoinsaturadas (g)	0,22
Poliinsaturadas (g)	0,22
Omega 3	0,0
Colesterol (mg)	72