



CABRACHO



FICHA TÉCNICA

NOMBRE CIENTÍFICO: Scorpaena scrofa
PAIS DE ORIGEN: España
ZONA DE PESCA: FAO 27.8 Atlántico Noreste
ARTE DE PESCA: Sedales y anzuelos
CONSERVACIÓN: 1-4º

ACONDICIONAMIENTO Y EMBALAJE

UNIDAD DE VENTA: CABRACHO ENTERO
TALLAS (Kg): 1-1,5, 1,-2, 2-3
UNIDAD DE DISTRIBUCIÓN: CAJA POLIEXPÁN 3-4 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)

Calorías 110
Proteínas (g) 18,2
Grasas (g) 3,6
*G. saturadas (g) 0,7
*G. monoinsaturadas (g) 1,9
*G. poliinsaturadas (g) 1,2
Hierro (mg) 0,7
Magnesio (mg) 29
Potasio (mg) 308
Fósforo (mg) 201
B12 o cianocobalamina (mcg) 3,8
Vitamina A (mcg) 12
Vitamina D (mcg) 2,3