



CONGRIO



FICHA TÉCNICA

NOMBRE CIENTÍFICO: Conger conger
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: CONGRIO ENTERO
TALLAS (Kg): 3-4, 4-6, 6-8
UNIDAD DE DISTRIBUCIÓN: CAJA POLIEXPÁN POR PIEZA
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 123 kcal.
Grasa 4,60 g.
Colesterol 40 mg.
Sodio 50 mg.
Carbohidratos 1,40 g.
Fibra 0 g.
Azúcares 1,40 g.