



RAPE ENTERO



FICHA TÉCNICA

NOMBRE CIENTÍFICO: LOPHIUS PISCATORIUS

PAIS DE ORIGEN: España

ZONA DE PESCA: FAO 27.8 Atlántico Noreste

ARTE DE PESCA: Redes de Enmalle

CONSERVACIÓN: 1-4º

ACONDICIONAMIENTO Y EMBALAJE

UNIDAD DE VENTA: RAPE ENTERO

TALLAS (Kg): 1-2 / 2-3 / 3-4 / 4+

UNIDAD DE DISTRIBUCIÓN: CAJA POLIEXPÁN

PESO NETO ESCURRIDO: SEGÚN TAMAÑO

DESCRIPCIÓN Y USO ESPERADO

Pescado blanco con bajo contenido en grasa. Elaborado a mano. 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