



PULPO ELABORADO



FICHA TÉCNICA

NOMBRE CIENTÍFICO: Octopus vulgaris
PAIS DE ORIGEN: Senegal / Mauritania
METODO DE PRODUCCIÓN: Capturado
ZONA DE PESCA: FAO 34 Oceano Pacifico Atlantico
centro - Oriental
ARTE DE PESCA: Nasas y trampas
CONSERVACIÓN: 1-4°C
INGREDIENTES: Pulpo (moluscos) 88%, agua (12%), sal,
correctores de acidez (E-331, E-501)

ACONDICIONAMIENTO Y EMBALAJE

UNIDAD DE VENTA: Pulpo entero
TALLAS (por kilo): 1-2, 2-3, 3-4, 4-5, 5-6
UNIDAD DE DISTRIBUCIÓN: CAJA POLIEXPÁN (peso variable)
PESO NETO ESCURRIDO: SEGÚN TAMAÑO

Pescaderías Isaac Lema RNSI: 12.17688-C
Muelle de la Palloza s/n, Edificio Exportadores, B87,
15006 A Coruña

DESCRIPCIÓN Y USO ESPERADO

Cefalópodo con bajo contenido en grasa. Especial para diferentes aplicaciones culinarias.
La única limitación de uso es para personal alérgico al pescado, moluscos, crustáceos y productos derivados

VALORES NUTRICIONALES: (100gr)
kJCalorías: 51 (214 KJ)
Acidos grasos: 0,4 g
de los cuales saturados: 0,4 g
Hidratos de carbono: 0,4 g
de los cuales azúcares: 0 g
Proteínas: 11,4 g
Sal: 2,10 g

ALERGENOS

Son moluscos cefalópodos por lo que en sí mismos se encuentran incluidos en el punto 14 del anexo II del Reglamento 1169/2011. Debido a su origen natural podría contener trazas de pescado y crustáceos.