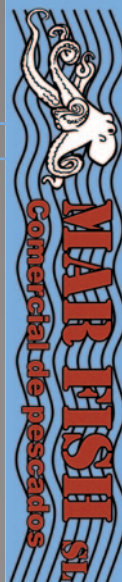


PELUDA PELADA



PELUDA PELADA



DENOMINACIÓN COMERCIAL	Peluda pelada
NOMBRE DEL PRODUCTO	Peluda / Arnoglosse - Fausse limande / Scaldback
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA	<i>Arnoglossus kessleri</i>
CALADERO / ZONA DE PESCA	Mauritania / FAO 34
MÉTODO DE PESCA	Pesca extractiva de arrastre y congelación a bordo.
MÉTODO DE ELABORACIÓN	Semi-descongelación, pelado manual, congelación en túnel aire forzado en espiral, glaseo aproximado del 20%, clasificación tamaño, envasado y conservación en cámara a -18 °C.
CLASIFICACIÓN	O 280 gr. a 400 gr. E 220 gr. a 280 gr. G 150 gr. a 220 gr. M 125 gr. a 150 gr.
INGREDIENTES	Producto de la pesca y agua. No contiene aditivos ni alérgenos.
PESO NETO / PESO ESCURRIDO	7 kg. netos / 5,84 kg. netos escurridos.
PACKAGING	Embalaje mediante caja de cartón de uso alimentario. Bolsa de protección interior en el conjunto de la caja. Cierre con precinto adhesivo.
DIMENSIÓN CAJA	29 cms. de ancho por 39,5 cms. de largo por 14,5 cms. de alto.
MARCA COMERCIAL	Comercial de Pescados MAR FISH, S.L.
PALETIZACIÓN	80 cajas en palet europeo.
CONSERVACIÓN	Mantener en cámara frigorífica de -18 °C a -22 °C con el envase debidamente cerrado.
CADUCIDAD	Consumir preferentemente en 18 meses a partir de la fecha de congelación.
CARACT. ORGANOLÉPTICAS	Piel áspera de color marrón, carne blanca y textura firme y suave.
VALORES NUTRICIONALES	Proteínas: 1 gr. / 100 gr. Energía: 80 kcal. / 100 gr. Lípidos: 1 gr. / 100 gr. Carbohidratos: 1 gr. / 100 gr.