

TACOS DE SEPIA



TACOS DE SEPIA



DENOMINACIÓN COMERCIAL	Tacos de sepia
NOMBRE DEL PRODUCTO	Sepia / Seiche / Cuttlefish
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA	<i>Sepia officinalis</i>
CALADERO / ZONA DE PESCA	Marruecos – Mauritania / FAO 34
MÉTODO DE PESCA	Pesca extractiva de arrastre y congelación a bordo.
MÉTODO DE ELABORACIÓN	Descongelación, pelado y extracción del pico, tripas y ojos. Congelación en bloques en túnel a -30 °C, corte en tacos a 2,5 cms., glaseo aproximado del 20%, envasado y conservado en cámara frigorífica a -18 °C.
INGREDIENTES	Producto de la pesca, (E-330) y (E-339), agua y sal.
PESO NETO / PESO ESCURRIDO	8 kg. netos / 6,67 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	33 cms. de ancho por 51 cms. de largo por 17 cms. de alto.
MARCA COMERCIAL	Comercial de Pescados MAR FISH, S.L.
PALETIZACIÓN	52 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 suave, carne blanca y firme.
VALORES NUTRICIONALES	Proteínas: 16,1 gr. / 100 gr. Energía: 75,3 kcal. / 100 gr. Grasas: 0,9 gr. / 100 gr. Carbohidratos: 0,7 gr. / 100 gr.