

CALAMAR DE SUDÁFRICA



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Materia prima: Calamar entero congelado a bordo en bloque	Nombre científico: Loligo Reynaudi
Ingredientes: Calamar	Alérgenos: Moluscos
Método de producción: Pesca extractiva	Arte de pesca: Sedales y anzuelos.
País de origen: Sudáfrica.	Zona de captura: FAO-47 Atlántico Sudeste
Vida útil: 24 meses a partir de congelación.	Almacenamiento/distribución: Cámaras a temperatura inferior a -18°C

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (x100 gr)

Energía: kcal	Proteínas: 15.6gr	Hidratos de carbono: 1.41 g	Azúcares: 0 g
Grasas: 1. g	Grasas saturadas: <1 g	Sal: 0,1 g	

CARACTERÍSTICAS

Especificaciones organolépticas

Color: Típico de la especie.	Olor: Fresco, sin mal olor.
Sabor: Típico de la especie, sin ningún sabor extraño.	Textura: Suave, típico de la especie

Formato/ Tallas

Formatos:	11-13 kg			
Tallas (cm/pz)	S(<18)	M(18-25)	L(25-30)	XL(>30)

Packing

Paletización

Envase primario: plástico alimentario	Producto	Cajas
Envase secundario (Master): Caja de cartón	11-13 kg	60 cajas/pallet