

# FILETE DE GALLO DE SAN PEDRO



# FILETE DE GALLO DE SAN PEDRO



<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>	Filete de gallo de San Pedro
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	Gallo de San Pedro / Saint Pierre / John dory
<b>DENOMINACIÓN CIENTÍFICA</b>	<i>Zeus faber mauritanicus</i>
<b>CALADERO / ZONA DE PESCA</b>	Mauritania / FAO 34
<b>MÉTODO DE PESCA</b>	Pesca extractiva de arrastre y artesanal.
<b>MÉTODO DE ELABORACIÓN</b>	Lavado, eviscerado, corte de cabeza y fileteado, congelación en túnel 10 horas a -40 °C, clasificación, envasado y conservación en cámara a -18 °C.
<b>CLASIFICACIÓN</b>	+500 gr. 300 gr. a 400 gr. 200 gr. a 300 gr. 150 gr. a 200 gr. 100 gr. a 150 gr.
<b>INGREDIENTES</b>	Producto de la pesca y agua. No contiene aditivos ni alérgenos.
<b>PESO NETO / PESO ESCURRIDO</b>	6 kg. netos / 5,72 kg. escurridos.
<b>PACKAGING</b>	Embalaje mediante caja de cartón de uso alimentario. Bolsa de protección interior en el conjunto de la caja. Cierre con precinto adhesivo.
<b>DIMENSIÓN CAJA</b>	29 cms. de ancho por 39,5 cms. de largo por 14,5 cms. de alto.
<b>MARCA COMERCIAL</b>	Comercial de Pescados MAR FISH, S.L.
<b>PALETIZACIÓN</b>	80 cajas en palet europeo.
<b>CONSERVACIÓN</b>	Mantener en cámara frigorífica de -18 °C a -22 °C con el envase debidamente cerrado.
<b>CADUCIDAD</b>	Consumir preferentemente en 18 meses a partir de la fecha de congelación.
<b>CARACT. ORGANOLÉPTICAS</b>	Piel lisa de color gris plata con lunar negro, carne blanca y textura suave.
<b>VALORES NUTRICIONALES</b>	Proteínas: 16,13 gr. / 100 gr. Energía: 81,60 kcal. / 100 gr. Grasas: 1,9 gr. / 100 gr. Carbohidratos: 0 gr. / 100 gr.