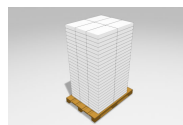


Filete de Perca



Lates Niloticus. Filete de perca sin piel, envuelto individualmente

Origen: Tanzania

Zona de Pesca: Agua Dulce de Tanzania

Método de pesca: Capturado en lago de agua dulce en Tanzania, FAO 01, mediante redes de enmalle y similares; sedales y anzuelos.

Ingredientes: Filete de perca (PESCADO)

Presentación: IWP

Peso neto: 6 Kg

Talla/Calibre: 200-500 g, 500-1000 g, 1000+ g, 2000-3000 g

Paletización - Cajas por piso: 6

Paletización - Número de pisos: 24

Paletización - Cajas totales: 144

Paletización - Peso total: 864 (Kg)

Composición Nutricional

Valor Energético	Proteínas	Grasas totales	Grasas saturadas	Hidratos de carbono	Azucar	Sal
1633 Kj / 390 Kcal	19 (g)	1,8 (g)	0 (g)	0 (g)	0 (g)	0 (g)

Método de preparación: Descongelar en el frigorífico y utilizar como producto fresco.

Código de Referencia Bormarket:

PPEFIS, PPEFIM, PPEFIG, PPEFIX

Producto ultracongelado, mantener a -18°C. Una vez descongelado, no volver a congelar