



IKAMAR
selección del mar



CHOCO/SEPIA

Datos Generales

Tratamiento:	PRODUCTO ULTRACONGELADO
Nombre Científico:	Sepia Offinialis
Tipo:	Mongo,G, M, P, 2P, 3P
País de Origen:	Marruecos, Mauritania, Senegal
Zona de captura:	FAO 34(Atlántico Centro- Este)
Método de Producción:	Nasa y trampas
Formato de venta	masters de 25 kilos aprox.
Modo de Presentación:	Producto entero sucio o limpio
Condiciones de Conservación:	Mantener a - 18°C
Vida útil del producto:	24 meses desde la fecha de envasado
Consumo preferentemente (Lote)	Mes/ año indicado en la caja

Datos Adicionales

Choco	Producto pescado en alta mar y congelado a bordo o tierra
Ingredientes según barco de captura	Choco .
Alérgenos	Contiene moluscos
Glaseo	0%
Otra información	No volver a congelar el producto una vez descongelado

Unidades/ caja:	Mongo nº1: >8 kg	Choco G: 300/400 gramos Choco M: 200/300 gramos Choco P: 150/200 gramos Choco 2p: 100/150 gramos Choco 3p: 50/100 gramos
	Mongo nº2: 5/8 kg	
	Mongo nº3: 3/5 kg	
	Mongo nº4: 2/3 kg	
	Mongo nº5: 1.3/2 kg	
	Mongo nº6: 0.9/1.3 kg	
	Mongo nº7: 600/900 gramos	
	Mongo nº8: 400/600 gramos	

Datos Nutricionales por cada 100 gr

Valor Energético:	77 kcal/ 324 kj.
Proteínas:	15.6 g
Hidratos de carbono:	0 g
Grasas:	0.3 g