

<b>Producto</b>	Vieiras Crudas y ultracongeladas IQF: obtenida de la especie <i>Argopecten purpuratus</i> . Presentada en: Media concha con coral, carne con coral, carne sin coral y carne rota.
<b>Nombre Común</b>	Zamburiña, Vieira del Pacífico.
<b>Clasificación</b>	<p style="text-align: center;"><b><u>CARNE CON CORAL</u></b></p> <p>A. 10/20                      B. 20/30                      C. 30/40 D. 40/60                      E. 60/80                      F. 80/100</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Piezas por libra</u></b></p> <p style="text-align: center;"><b><u>MEDIA CONCHA CON CORAL</u></b></p> <p>A. 20/30                      B. 30/40                      C.25/35 D. 35/50</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Piezas por kilo</u></b></p>
<b>Presentación</b>	<p>A. Caja de 10 Kg / 1 bolsa de 10 kg (Con coral)</p> <p>B. Caja de 10 kg / 10 bolsas 1kg (Con coral)</p> <p>C. Caja de 8 kg / 8 bolsas de 1 kg (Media concha)</p> <p>D. Caja de 9 kg / 9 bolsas de 1 kg (Media concha)</p>
<b>Olor</b>	Fresco, característico de la especie.
<b>Color de carne</b> <b>Ingredientes</b> <b>Alérgenos</b>	Carne Blanca, Coral naranja brillante, característico de la especie Carne de vieira + agua Molusco
<b>Textura</b>	Fuerte
<b>Glaseo</b>	5% - 8%
<b>Sabor</b>	Característico de la especie
<b>Vida Útil</b>	24 meses a la temperatura indicada
<b>Almacenamiento</b>	- 18° C o menor
<b>Zona de captura</b>	FAO 87 - Océano Pacífico
<b>Origen</b>	Perú

