

PESCASABOR, S.L.

B-27.809.888

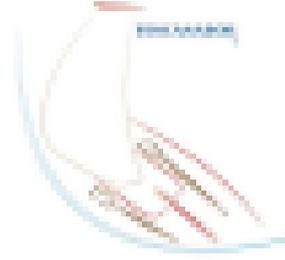
Vía Hispanidad, 55-1, ofc. 1

36.203 Vigo (Pontevedra)

mail: comercial.pescasabor@gmail.com

Tfnos: +34 675 983 906

+34 672 724 910



FILETE DE LENGUA

INFORMACIÓN GENERAL

DISTRIBUIDO: PESCASABOR, S.L.
comercial.pescasabor@gmail.com

N.R.S.I.: RGSEAA 12.023245/PO

FICHA DE PRODUCTO

DENOMINACIÓN: Filete de lengua crudo sin piel y sin espinas.

NOMBRE CIENTÍFICO: *Cynoglossus Senegalensis*.

ORIGEN: Senegal

CAPTURADO EN: FAO 34 -Atlántico Centro Este

ARTE DE PESCA: Artesanal con Sedales, Anzuelos y Nasas

INGREDIENTES: Lengua

C. ORGANOLÉPTICAS: Carne blanca. Olor y sabor típico . Sin olores extraños. Textura firme.

PRESENTACIÓN: Filetes envueltos individualmente.
Estuches de 2 kg/netos de filete
Caja de 8/9 estuches

INF. NUTRICIONAL: Por cada 100 grm.
Valor Energético: 320 kj 76 kg/cal
Grasas : 1.9 gr
de los cuales : Saturadas 0,4 gr
Hidratos de carbono : 0 gr
de lo cuales : Azúcares 0 gr.
Proteínas : 14.7 gr.
Sal : 0,2 gr.

CONSERVACIÓN: Mantener congelado a -18 °C.
VIDA ÚTIL: 2 años
MODO DE EMPLEO: Cocinar antes de usar, una vez descongelado, no volver a congelar.
POBLACIÓN DE DESTINO: Público en general, excepto alérgicos.
DECLARACIÓN OGMs: Este producto no contiene ni está elaborado a partir de organismos modificados genéticamente (OGM)

ETIQUETADO

DISTRIBUIDOR: Pescasabor, s.l.
FABRICANTE: GIE DAKAR-EXPORT, S.A.R.L.
EXPORTADOR:: P.S. SARL
INGREDIENTES: Filete de Lengua (*Cynoglossus Senegalensis*).
CONSUMO PREF.: 24 Meses después de la congelación (ver en caja)
FECHA DE CONGELACIÓN: Ver en caja
CONSERVACIÓN: Mantener congelado a -18 °C. Producto ultracongelado.
LOTE: Impreso en etiqueta (ver en caja)

