



## almejas vivas



BOLSA 2Kg

*Auténtico **sabor** de Galicia*



## COMPOSICIÓN

### Almeja Japónica Fresca

Nombre científico	<i>Ruditapes philippinarum</i>
Método de producción	De captura: marisqueo
Zona de Captura o Cría	Atlántico Noreste. Aguas Portuguesas este. FAO 27

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

### Tamaño

<b>Gigante</b>	<b>40 - 60 piezas / Kg</b>
<b>Gorda</b>	<b>60 - 80 piezas / Kg</b>
<b>Mediana</b>	<b>80 - 110 piezas / Kg</b>

## EMBALAJE

### ALMEJA

### ENVASE

### ENVASES / CAJA

ENVASADO TRADICIONAL

BOLSA 2Kg

5 MALLAS/SACO

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL PREVISTA

Refrigerado de 2 a 8°C aunque no imprescindible

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético	265kJ/63kcal
Grasas	1,0g
de las cuales saturadas	0,36g
Hidratos de carbono	4,0g
de los cuales azúcares	0g
Proteínas	9,1g
Sal	1,5g

\* Presente de forma natural en el alimento.

Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).

Nº Registro Sanitario: ES 12.13222/PO CE

