



## almejas vivas



CAJA 1Kg

*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

|         |                      |
|---------|----------------------|
| Gigante | 40 - 60 piezas / Kg  |
| Gorda   | 60 - 80 piezas / Kg  |
| Mediana | 80 - 110 piezas / Kg |

## EMBALAJE

### ALMEJA

### ENVASE

ENVASADO TRADICIONAL

CAJA 1Kg

## 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

