



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

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

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



www.grupolinamar.com

