



## FICHA TÉCNICA: Calamar Nacional Limpio

### Información de Especie

**DENOMINACIÓN COMERCIAL:** CALAMAR Nacional (Doryteuthis gahi)

**INGREDIENTES:** Calamar Nacional.

**PRESENTACIÓN:** Paquete de 1 kg en bloque.

### Pesca - Origen - Conservación

**PRODUCTO ORIGEN:** FAO 34

**METODO OBTENCIÓN:** Redes de arrastre

**CONSERVACIÓN:** Producto ultracongelado a bordo, mantener a -18°C.

**CADUCIDAD:** Indicada en el envase, 24 meses tras su congelación.

### Descripción del Producto

Calamar entero congelado en bloque de 1kg aproximadamente. Color característico de su especie; tamaño, uniforme según tiraje; Olor, característico de la especie a fresco tras descongelación; textura, firme y elástica.

### Información Nutricional(100grs) Especificaciones

**VALOR ENERGÉTICO:** 345Kj/ 82 Kcal

**GRASAS:** 1,5 g

**ÁCIDOS GRASOS SATURADOS:** 0,44 g

**HIDRATOS DE CARBONO:** 0,23 g

**AZÚCARES:** 0,23 g

**PROTEÍNAS:** 16,8 g

**SAL:** 0,76g

**PESO NETO:** 1 kg aprox.

**PESO NETO TOTAL:** 1 kg aprox.

### Información adicional

Descongelar en refrigeración sobre una rejilla. Una vez descongelado debe ser consumido en 24 horas, previo cocinado, no volver a congelar. y cocinar como si de un producto fresco se tratase.

### Información Alérgica

Contiene **moluscos**. Puede contener **crustáceos** y **pescados**.