



FICHA TÉCNICA: Gamba Blanca Congelada

Información de Especie

DENOMINACIÓN COMERCIAL: GAMBA BLANCA CONGELADA (Parapenaeus SPP)

INGREDIENTES: Gamba y aditivos según barco E-450i, E-331iii, E-223, E-330, E-222

PRESENTACIÓN: Paquetes de 1 kg aproximadamente.

Pesca - Origen - Conservación

PRODUCTO ORIGEN: Marruecos, FAO 34.

METODO OBTENCIÓN: Pesca extractiva

CONSERVACIÓN: Mantener a -18°C

CADUCIDAD: 24 meses despues de la fecha de congelacion marcada en el envase.

Descripción del Producto

La gamba blanca se caracteriza por una textura suave, un aroma y su sabor especial.

Información Nutricional(100grs)

VALOR ENERGÉTICO: 481 kJ/114Kcal

GRASAS: 3,8 g

ÁCIDOS GRASOS SATURADOS: 1,4 g

HIDRATOS DE CARBONO: 0 g

AZÚCARES: 0 g

PROTEÍNAS: 20 g

SAL: 0,3 g

Especificaciones

PESO NETO: 1 kg

PESO NETO ESCURRIDO: 1 kg

Información adicional

Una vez descongelado, no volver a congelar. Es un alimento muy nutritivo, de exquisito sabor y que admite múltiples preparaciones culinarias. Puede cocinarse directamente sin descongelar.

Información Alergénica

Contiene **sulfitos** y **crustaceos**.