



FICHA TÉCNICA: Pata de Centollo

Información de Especie

DENOMINACIÓN COMERCIAL: PATA CENTOLLO (Chaceon maritae)

INGREDIENTES: Cuerpos (Chaceon maritae), sal, antioxidantes: E-450i, E-331iii, E223 (sulfitos) y acidulante E-330

PRESENTACIÓN: Paquete de 1 kg aprox

Pesca - Origen - Conservación

PAÍS ORIGEN: Capturado en FAO 47.

METODO OBTENCIÓN: Nasas y trampas.

CONSERVACIÓN: Mantener a -18°C

CADUCIDAD: 18 meses después de la fecha de producción indicada en el envase.

Descripción del Producto

Los centollos se capturan de forma tradicional con nasas con cebo en aguas costeras desde pequeñas embarcaciones que salen a faenar a diario. Las patas de centollo tienen un sabor excepcionalmente delicado y son un ingrediente excelente para cualquier surtido de marisco. Elaborada en nuestros cocederos, al punto de sal.

Información Nutricional (100grs) Especificaciones

VALOR ENERGÉTICO: 313 kJ/74 Kcal

GRASAS: 0,2 g

ÁCIDOS GRASOS SATURADOS: 0,1 g

HIDRATOS DE CARBONO: 0 g

AZÚCARES: 0 g

PROTEÍNAS: 18 g

SAL: 1,44 g

PESO NETO: 1 kg aprox.

PESO NETO ESCURRIDO: 1 kg aprox.

Información adicional

No volver a congelar una vez descongelado. Descongelar en refrigeración entre 0 y 5°C y consumir directamente como un producto fresco.

Información Alérgica

Contiene **crustáceos** y **sulfitos**. Puede contener trazas de **pescado**.