

SCHEDA TECNICA: CALAMARO



LOLIGO VULGARIS

Informazioni sulla specie

Nome commerciale della specie

CALAMARO

Altre denominazione

Nome scientifico e famiglia

LOLIGO VULGARIS

Prodotto iniziale. Materia prima

CALAMARO

Ingredienti

CALAMARO

Specifiche

Peso Netto (mínimo) 25 Kg/ circa.

Peso netto sgocciolato 25 Kg/circa

Glassatura 0%

Pesca – origine Conservazione

Origine del prodotto

Marocco

Método di pesca e congelazione

Pesca estrattiva

Nasse e trapole congelazione a bordo

Zona di pesca

FAO 34, Atlántico centro orientale
Subzona 34.1

Scadenza e conservazione

24 mesi in frigorifero-18°C

Informacioni aggiuntive

imballato in cartonee 25 kg circa

Etichettatura :in cartoné
secondo la normativa vigente

RACOLTA DIFFERENZIATA

CARTONE ESTERNO PAP20

Verifica le disposizioni del
tuo comune

CARTON INTERNO PAP21

Verifica disposizioni del
comune

PLASTICA LDPE verifica
disposizione del comune

Descrizione del Prodotto

Presentazione

Blocco, iwp(involto uno a uno

Caretteristiche; senza
glssatura

Taglie

CALAMARO GG

CALAMARO G

CALAMARO M

CALAMARO P

CALAMARO 2P

CALAMARO 3P

CALAMARO 4P

CALAMARO MIX

Formato

Cassa de 25-30 kg circa

CALAMARO LOLIGO VULGARIS.

I prodotto sono stati precedentemente selezioni per la loro qualità, rispettando gli standard applicati ai mercati spagnoli e giapponese, tenendo conto della loro consistenza, odore, sapore e colore.

Per realizzare questo prodotto abbiamo utilizzato i migliori esemplari, non contiene alcun additivo o conservante

Data realizzazione: 10/04/2024

PESCADOS GALMAR, S.L

R.G.S.A: 12.17074/LU

RUA DA INDUSTRIA P-30 POL IND O CEAO

LUGO - ESPAÑA