



C/Joaquin Turina, S/N  
 Frigoríficos El Retorno  
 21001 Huelva  
 959255555 - 959283786 fax  
 www.mariscosdica.com  
 mariscos\_dica@mariscosdica.com

## MONGO

### Datos Generales

Tratamiento:	PRODUCTO ULTRACONGELADO
Nombre Científico:	Sepia Officinalis
Tipo:	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
País de Origen:	Marruecos, Mauritania, Senegal
Zona de captura:	FAO 34(Atlántico Centro- Este)
Método de Producción:	Nasa y trampas
Formato de venta	masters de 25 kilos aprox.
Modo de Presentación:	Producto entero sucio o limpio
Condiciones de Conservación:	Mantener a - 18°C
Vida útil del producto:	24 meses desde la fecha de envasado
Consumo preferentemente (Lote)	Mes/ año indicado en la caja

### Datos Adicionales

Mongo	Producto pescado en alta mar y congelado a bordo o tierra	
Ingredientes según barco de captura	Mongo	
Alérgenos	Contiene moluscos	
Glaseo	0%	
Otra información	No recongelar el producto una vez descongelado	
Unidades/ caja:	Mongo 2: 3/4 kilos Mongo 3: 2/3 kilos Mongo 4: 1,5/2 kilos Mongo 5: 1,2/1,5 kilos	Mongo 6: 0,8/1,2 kilos Mongo 7: 0,6/0,8 kilos Mongo 8: 0,4/0,6 kilos

### Datos Nutricionales por cada 100 gr

Valor Energético:	59 kcal/ 248 kj.
Proteínas:	13.5 g
Hidratos de carbono:	0 g
Grasas:	0.5 g