



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

CALAMAR

Datos Generales

Tratamiento:	PRODUCTO ULTRACONGELADO
Nombre Científico:	Loligo Vulgaris
Tipo:	GG, G, M, P, 2P, 3P, 4P
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
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

Calamar	Producto pescado en alta mar y congelado a bordo o tierra
Ingredientes según barco de captura	Calamar
Alérgenos	Contiene moluscos
Glaseo	0%
Otra información	No recongelar el producto una vez descongelado

Unidades/ caja:	Calamar GG: +36 cms	Calamar 2P: 18/22 cms Calamar 3P: 13/18 cms Calamar 4P: 8/13 cms
	Calamar G: 31/35 cms	
	Calamar M: 26/30 cms	
	Calamar P: 22/26 cms	

Datos Nutricionales por cada 100 gr

Valor Energético:	80 kcal/ 338 kj.
Proteínas:	16,2 g
Hidratos de carbono:	0 g
Grasas:	1,7 g