

FILETES DE BACALAO SIN PIEL



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

MODO DE PRESENTACIÓN

Filete envasado en caja de poliestireno.

MÉTODO DE CAPTURA

Capturado

DENOMINACIÓN COMERCIAL

Filete de Bacalao sin piel

ZONA DE CAPTURA

Atlántico Nordeste, FAO 27

Atlántico Noroeste, FAO 21

NOMBRE CIENTÍFICO

Gadus Morhua

CATEGORÍA DEL ARTE DE PESCA

UTILIZADO EN PESQUERÍAS EXTRACTIVAS

Redes de arrastre/ Sedales y anzuelos

Redes de enmalle y similares / Redes de tiro.

ENVASADO

3 / 4 / 5 / 6 Kg.

TALLAS

G y M

FORMA DE CONSERVACIÓN

Refrigerado entre 0°C y 4°C.