

FLETÁN NEGRO/ HALIBUT NEGRO



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

MODO DE PRESENTACIÓN

Filetes de fletán bien recortados, sin piel, sin espinas y sin cabeza ni vísceras, envasado en caja de poliespan con o sin orificios, tapados con un envoltorio de plástico de uso alimentario y cubiertos con hielo en escamas.

MÉTODO DE CAPTURA

Capturado

DENOMINACIÓN COMERCIAL

Fletán negro

ZONA DE CAPTURA

Atlántico Noroeste, FAO 21

NOMBRE CIENTÍFICO

Reinhardtius hippoglossoides

CATEGORÍA DEL ARTE DE PESCA

UTILIZADO EN PESQUERÍAS EXTRACTIVAS

Redes de arrastre / Sedales y anzuelos..

ENVASADO

3 / 4 / 5 / 6 Kg.

FORMA DE CONSERVACIÓN

Refrigerado entre 0°C y 4°C.