



CALAMAR

Nombre comercial: Calamar
Nombre Científico: Loligo gahi
Producto: Todo Animal
Origen: Perú
Captura Zona: FAO 87 / salvaje capturado
Tamaño: 1 / 2 - 2/4lbs cada
Embalaje: 10 - 20 cuadras kg
Congelado: IQF Bolsa Saco-1 libra
Conservación: Congelado
Otros formatos: A petición del cliente

Presentación: Block x 7.5Kg, 10Kg., envasada en lámina y/o bolsa de polietileno y empacada en cajas de cartón corrugado y/o sacos de polipropileno de 15Kg., 20Kg., 30Kg., ó de acuerdo a las especificaciones del cliente.

Utilización y consumo: Consumo humano directo. Público en general, consumido cocido, frito, apanado, empanizado, sopas, salazonado, etc.

Calamar Entero
 Tubo de Calamar
 Tentáculos de Calamar.
 Aletas de Calamar
 Anillas de Calama



Información Nutricional: 100g

Calorías: 92

Proteínas: 16

Sodio: 44mg

Grasa total: 1.4g

Colesterol: 233mg

TEMPORADAS DE CAPTURA



