



BOGAVANTE AMERICANO CONGELADO

(*Homarus americanus*)



Zona de captura	FAO 21. Atlántico Noroeste, Canadá.	
Método de obtención:	Pesca extractiva	
Arte de pesca:	Nasas y trampas	
Calibre:	Varios.	
Glaseo:	10%	
Ingredientes	Bogavante.	
Fecha de caducidad:	24 meses después de fecha de congelación.	
Conservación:	Producto congelado. Mantener a -18º C, durante todo el proceso de conservación, almacenamiento, transporte, distribución y venta. No volver a congelar el producto una vez descongelado.	
Presentación:	Bogavante americano congelado.	
Alérgenos / OGMs / Irradiados:	Crustáceos. No contiene OGM's ni ha sido irradiado.	
Información nutricional (por 100 g de alimento):	Valor energético:	90 Kcal/ 379 KJ
	Grasas:	1,2 g
	De las cuales saturadas:	<0,1 g
	Hidratos de carbono:	<0,1 g
	De los cuales azúcares:	<0,1 g
	Proteínas	19,0 g
	Sal	0,29 g
Destino del producto:	Destinado a empresas distribuidoras, establecimientos de hostelería y/o establecimientos de venta directa al consumidor. Apto para consumo humano, población en general, excepto aquellos que sean alérgicos a los alérgenos indicados.	
Descripción de la codificación del lote:	Asignado a cada entrada del producto por proveedor y fecha de entrada.	



Pesos netos y envasado:	Consultar con departamento comercial.
Características organolépticas:	Olor- Sabor- Color- Apariencia- Textura: PROPIAS DEL PRODUCTO.
Legislación aplicable:	Todos los productos de Maresmar S.L., son elaborados, almacenados y/o distribuidos de acuerdo con la legislación vigente de la UE.

