

ANCHOA (Engraulis encrasicolus)



DESCRIPCIÓN

Es una especie muy apreciada en nuestro país, con una carne exquisita por su textura y sabor agradable.

Tiene una pequeña aleta dorsal situada hacia la mitad de la parte dorsal, y un par de aletas abdominales. El morro inferior esta ligeramente retraído.

Presenta escamas caducas, se caen fácilmente.

ZONA CAPTURA: Atlántico Noreste FAO27

Nombre científico: Engraulis Encrasicolus

COMPOSICIÓN NUTRITIVA	
PARTE COMESTIBLE DEL PESCADO	58%
CONTENIDO PROTEICO	20%
CONTENIDO EN GRASA	10%
CALORIAS	170 Kcal.

FORMAS DE PRESENTACIÓN EN EL MERCADO

La anchoa fresca, es la forma más habitual de presentarse, entera y fresca.

Por otro lado, después de manipularla, se puede presentar sin cabeza y eviscerada, directamente lista para el consumo.

Sus meses de captura son entre abril y julio (época de la costera) aunque se encuentran en el mercado durante todo el año.

ENVASES: El envase es de polietileno expandido o plastico , en ambos casos para uso alimentario

GRAMAJE: Oscila entre 25 a 90 piezas kilo

METODO DE PRODUCCION: Pesca extractiva