



CABRACHO (Scorpaena scrofa)



DESCRIPCIÓN

El cabracho se diferencia de la escórpora por la coloración, el tamaño y por poseer numerosos colgajos de piel que adornan su mentón y mandíbula inferior.

De color pardo rojizo y amarillento, con manchas jaspeadas oscuras, siendo el vientre un poco mas claro, aunque esta coloración varia en función del ambiente. Cerca de las espinas de la dorsal posee glándulas venenosas muy dolorosas.

ZONA CAPTURA:Atlantico Noreste FAO27
Nombre científico: Scorpaena Scrofa

COMPOSICIÓN NUTRITIVA	
PARTE COMESTIBLE DEL PESCADO	42%
CONTENIDO PROTEICO	10%
CONTENIDO EN GRASA	2%
CALORIAS	80 Kcal.

FORMAS DE PRESENTACIÓN EN EL MERCADO

Habitualmente, se presenta entero y fresco, así como eviscerado. Es un pescado que puede presentarse congelado sin cabeza.

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

GRANAJE: Oscila entre 200 gs y 1 kg

METODO DE PRODUCCION: Pesca extractiva