

CHICHARRO (Trachurus trachurus)



DESCRIPCIÓN

La parte dorsal del cuerpo es mucho mas oscura que la ventral, que es prácticamente blanca. Los ojos y la boca son muy grandes en relación con el tamaño de la cabeza. La línea que recorre el cuerpo desde la cabeza hasta la cola, línea lateral, esta muy marcada, presentando en su inicio una inflexión muy característica, además de estar cubierta por grandes y gruesas escamas, escudetes.

ZONA CAPTURA: Atlantico Noreste FAO

COMPOSICIÓN NUTRITIVA	
PARTE COMESTIBLE DEL PESCADO	52%
CONTENIDO PROTEICO	19,7%
CONTENIDO EN GRASA	5,8%
CALORIAS	131 Kcal.

FORMAS DE PRESENTACIÓN EN EL MERCADO

La forma mas habitual de comercialización es entero y fresco, aunque también se comercializa seco, después de secado al aire. Asimismo, este pescado azul se presenta eviscerado y/o abierto en libro listo para cocinar.

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

GRANAJE: Oscila entre 200gs y 1 kg

METODO DE PRODUCCION: Pesca extractiva