

FANCA (Trisopterus Luscus)



DESCRIPCIÓN

Pez pardo amarillento o rosáceo bastante claro. Posee una mancha negra en la axila de las pectorales.

Las aletas dorsales están prácticamente unidas, mientras que un pequeño espacio separa las anales. La mandíbula superior es mas larga que la inferior. El borde de la caudal es ligeramente ahorquillado.

ZONA CAPTURA: Atlantico Noreste FAO27

Nombre científico: Trisopterus Luscus

COMPOSICIÓN NUTRITIVA	
PARTE COMESTIBLE DEL PESCADO	51%
CONTENIDO PROTEICO	15%
CONTENIDO EN GRASA	1%
CALORIAS	74 Kcal.

FORMAS DE PRESENTACIÓN EN EL MERCADO

Habitualmente este pescado se presenta entero, con cabeza y totalmente eviscerado, puesto que es bastante delicado. También se puede encontrar ya fileteado, sin piel ni espinas.

ENVASES: El envase es de polietileno expandido o plastico, en ambos caoso par uso alimentario

GRANAJE : Oscila entre 100gs y 500gs

METODO DE PRODUCCION: Pesca extractiva