

GALLO (*Lepidorhombus whiffiagonis*)



DESCRIPCION

Pez plano, muy apreciado en los mercados españoles. Los ojos se sitúan en la cara dorsal, de tal forma que, puesta esta sobre una superficie plana, mira a la izquierda. Son grandes y están muy juntos los dos, situándose en niveles ligeramente diferentes. El color de dicha dorsal varia dentro de la gama de los amarillos pardos, mientras que la cara ventral es blanca con tonalidades rosas inconfundibles.

ZONA CAPTURA Atlantico NoresteFAO27

Nombre Cientifico: *Lepidorhombus whiffiagonis*

COMPOSICIÓN NUTRITIVA	
PARTE COMESTIBLE DEL PESCADO	49%
CONTENIDO PROTEICO	17,6%
CONTENIDO EN GRASA	1,6%
CALORIAS	85 Kcal.

FORMAS DE PRESENTACIÓN EN EL MERCADO

El gallo entero y fresco es la forma mas habitual de presentarse en nuestros mercados, no es frecuente encontrar gallo congelado ni procesado.

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

GRANAJE: Oscila entre 100gs y 1 kg

METODO DE PRODUCCION: Pesca extractiva