



LUBINA (Sparus Aurata)



DESCRIPCIÓN

Especie de gran valor comercial en todos los mercados nacionales. El color plateado grisáceo de su cuerpo, junto con una zona sombreada negra a la altura del opérculo la hacen inconfundible.

ZONA CAPTURA: Atlantico Noreste FAO

Nombre Científico: Dicentrarchus Labrax

COMPOSICIÓN NUTRITIVA	
PARTE COMESTIBLE DEL PESCADO	66%
CONTENIDO PROTEICO	18%
CONTENIDO EN GRASA	1,5%
CALORIAS	86 Kcal.

FORMAS DE PRESENTACIÓN EN EL MERCADO

La forma más habitual es en estado fresco y entera. Es una especie que en la actualidad, en su mayoría procede de las piscifactorías aunque el producto final apenas presenta diferencias en sabor y textura.

Asimismo, este pescado se presenta sin tripa, sin escamas y abierto en libro listo para hornear.

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

GRANAJE Oscila entre v 250 gs y 4 kg

METODO PRODUCCION: pesca extractiva