



TRUCHA (Oncorhynchus mykiss)



DESCRIPCIÓN

Especie de gran valor comercial en todos los mercados nacionales, aunque es más frecuente en los de la zona norte y central. Tiene a lo largo del cuerpo múltiples tonos de colores con motas negras que la hacen inconfundible.

COMPOSICIÓN NUTRITIVA	
PARTE COMESTIBLE DEL PESCADO	50%
CONTENIDO PROTEICO	18%
CONTENIDO EN GRASA	3%
CALORÍAS	94 Kcal.

FORMAS DE PRESENTACIÓN EN EL MERCADO

La forma más habitual es en estado fresco, entera y/o eviscerada. Es una especie que en la actualidad, en su mayoría procede de la acuicultura lo que permite su presencia, en estado fresco, en el mercado durante todo el año sin empeorar su calidad.

Asimismo, existe otra variedad, la trucha asalmonada que suele presentarse en el mercado en filetes sin espinas y la trucha blanca.