

SEPIA O CHOCO

— *Sepia Officinalis*

Clasificación:

Reino:	Animalia	Producción:	Capturado
Clase:	Actinopterygii	Método de pesca:	Nasas y poteras
Orden:	Zeiformes	Zona de captura:	FAO 27. Atlántico y Mar Mediterráneo
Familia:	Zeidae	Presentación:	Entero
Género:	Chordata	Vida útil:	7 días
Filo:	Neopterygii		

Valor nutricional por 100mg:

Energía:	528 kJ / 126 kcal
Grasas:	0,9 g
Hidratos de Carbono:	0,7 g
Proteínas:	16,1 g

También conocida como Jibia.

Sublitoral, hasta los 250 metros, en arena o sedimentos, donde se pueden enterrar parcialmente.

O.G.M.:

No es, ni contiene, ni ha sido producido a partir de Organismos Modificados Genéticamente según la aceptación de la Directiva 2001/18/CE.

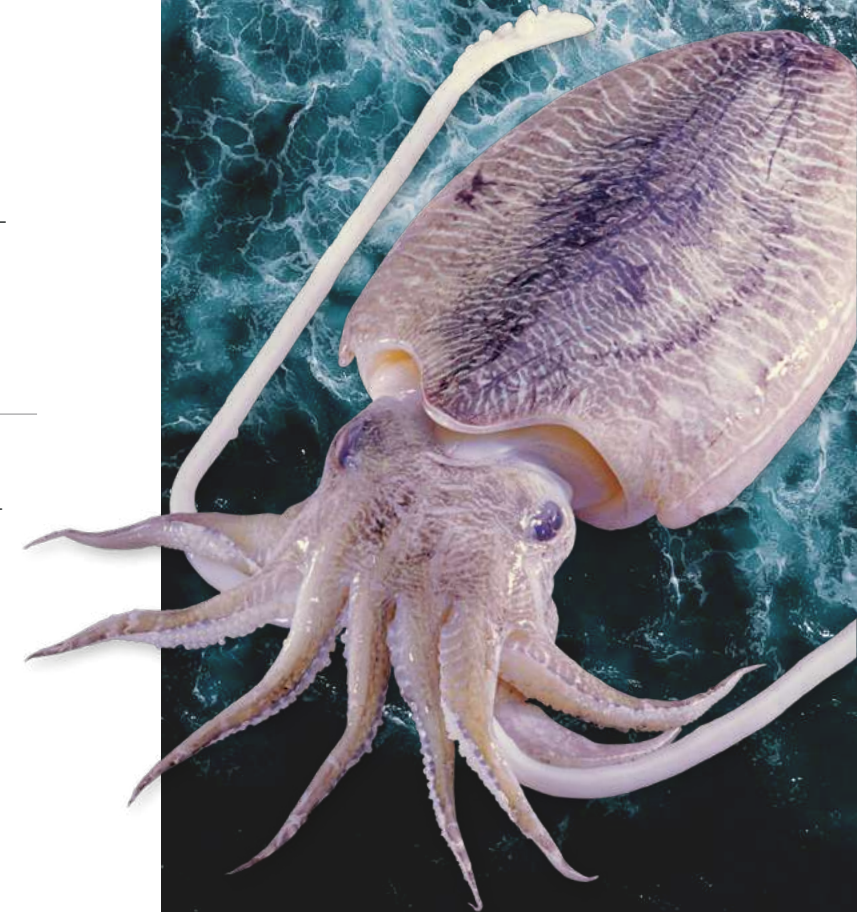
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y DISTRIBUCIÓN:

Mantener a una temperatura entre 0-4°C.

Distribución en vehículos que dispongan de habitáculo refrigerado con certificado de conformidad ATP y puedan mantener una temperatura entre 0-4°C.



PRODUCTO
FRESCO



Responsible
sourced

LAMARE
SEAFOOD 16 COMPANY