



FILETE DE SARDINA

🔖 *Sardina Pilchardus*

CÓD.: **PIL**

El cuerpo es alargado, no muy comprimido. La aleta dorsal se origina más cerca del rostro que de la base de la caudal. El dorso es de color verde pardo y a lo largo de los flancos presenta una banda azulada. El vientre es blanco plateado. Las aletas son incoloras, salvo la dorsal, que está un poco oscurecida. El ojo tiene un párpado adiposo bien desarrollado.

Clasificación:

Reino:	Animalia	Tipo:	Pescado azul
Clase:	Artinopterygii	Producción:	Capturado
Filo:	Chordata	Método de pesca:	Sedales y anzuelos
Familia:	Clupeidae	Zona de captura:	Fao 27 Atlántico Noroeste
Género:	Sardina	Presentación:	Entero
Especie:	S. Pilcharrus	Embalaje:	Se empaqueta en caja de poliespan y su peso puede variar
		Vida útil:	7 días

También conocida como Parrocha o Xouba.

Es un pez gregario que vive en grandes bancos de entre 15 a 50 m. Habita tanto en el litoral como incluso en la costa y es el alimento para muchos depredadores.

Valor nutricional por 100mg:

Energía:	657 kJ / 157 kcal
Grasas:	9,4 g
Hidratos de Carbono:	<1g
Proteínas:	20 g

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.



Responsibly
sourced

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.