HUACHINANGO

FICHA TÉCNICA

PRESENTACIÓN ENTERA, EVISCERADA.



CARACTERÍSTICAS DE LA ESPECIE

Nombre científico: Lutjanus peru.

Nombre comercial: Huachinango, Pargo Rojo,

Red Snapper.

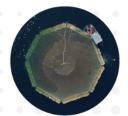
Origen: Océano Pacífico.

Morfología: El huachinango es muy similar en forma a otros miembros de su familia. La coloración del cuerpo es roja a ligeramente rosa, intensificándose en la región dorsal. El cuerpo es comprimido lateralmente. La boca está provista de dientes cortos y afilados, careciendo de los caninos superiores. La aleta dorsal está provista de 10 espinas y 14 radios blandos, mientras que la anal muestra 3 espinas y de 8 a 9 radios blandos. Alimentación: Dieta balanceada, elaborada exclusivamente para los requerimientos de esta especie a base de harina y aceites de pescado, vitaminas y minerales.

Etapas de Crecimiento: Huevos, larvas, juveniles y adultos (talla comercial de 12 a 18 meses).

UBICACIÓN DE LAS ZONAS DE CULTIVO

Granja marina sustentable establecida en la Paz, B.C.S







Earth Ocean Farms cultiva sus peces en jaulas sumergidas en aguas cristalinas del Mar de Cortés. La producción se lleva a cabo bajo permiso y concesión de acuacultura comercial emitido por la CONAPESCA.



TABLA NUTRICIONAL

0 0 C	anti	ida	d p	or	por	ció	n-		ilet		10	0 g		
Calorías	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	110	kcal	
Proteína	a 🔍	0	0	0	0	.0	0	0		Ó	0	0	22 g	
Grasa										0			3 g	
Gras	sa S	atu	rac	la						0			-1 g	
Colester	ol	0	0	0.1	0	0.	0	0	2	0	. 0."	4	0 mg	
Carbohi	dra	tos	0	0.	0	-0		ò	9	0	.0	10.	0 g	
Sodio	0	0	0	.0	0	0	0.	0.	0	o	0	0.	96 g	
Omega	3	0	0	0	0	0	0.	.01	0.	0_	0.1	0.	0 .0	
DHA	ι (Ác	idc	do	oco	sah	еха	aen	óic	o)	0	0.	0	.11%	
EPA	(Áci	ido	eic	OSa	ape	nta	en	óico	o)	0	0.	0.0	52%	
	0	Cai	rac	ter	íst	ica	s D	isti	nti	vas		ю	0 10	
Sabor	0	0.	.0	.0.	0	10:	.0;	0	.0	0:	Sa	bor	suave	
Textura	. 0	0	0	0	.0	0		0.	10	0.	0	0 -	Firme	
Tamaño	S	-0	0	-01	0	0	0.1	0	0	10	500) g a	1.5 kg	
Present	acić	'n		En	tero	o e	visc	erac	lo, fi	resc	0 0	cong	gelado	
Disponi	bilic	dad	.0	4	То	do e	l añ	o, ei	n cos	ech	nas s	ema	anales	
Rendim	ient		n f	ilet	е								50%	

PRESENTACIÓN EN FILETE



ALMACENAMIENTO

Se puede mantener fresco, en refrigeración de 0 a 4 °C por 4 a 6 días después de cosechado.

TRAZABILIDAD

Ingrese en **www.earthoceanfarms.com** busque el número de la etiqueta de la agalla (QR Gilltag), y encontrará info sobre el pez recibido, fecha de cosecha, permisos, número de lote autorizado.

