



## FICHA DE PRODUCTO

Página 1 de 1

Nombre del producto: RAPE	
Denominación comercial	RAPE ENTERO
Nombre científico	<i>Lophius Piscatorius</i>
Pais de Origen	España
Zona de Captura	FAO 27
Método de Producción	Capturado – Redes Arrastre Fondo Puertas
Formato y presentación	Caja de porex 10-20 kg
Condiciones de conservación	Temperatura de fusión del hielo (0 a 3 °C)
Sistema para identificar el producto	Indicado en la etiqueta del producto.
Vida útil del producto	12 días entre 0-3 °C
Destinación	Hostelería, Restauración y Colectividades
Uso esperado por el consumidor	Tratamiento de cocción o congelación antes del consumo.
Contenido en alérgenos	- Pescado (Puede contener trazas de moluscos y Crustáceos).