Gama Productos Congelados « Origen Senegal »

Langostino Blanco – *Penaeus notialis*

FOTO	PRODUCTO	TAMAÑO	ORIGEN	PRESENTACIÓN	CARACTERÍSTICAS	EMBALAJE SECUNDARIO	PESO	F.L.U.O.
	Langostino blanco salvaje	N°1 (20 u/kg), N°2 (21-30 p/kg) N°3 (31-40 u/kg), N°4 (41-60 p/kg) N°5 (61-80 u/kg), N°6 (81-100 p/kg) N°7 (101-120 u/kg), N°8 (121-150 p/kg) N°9 (151-200 u/kg)	Pesca FAO N° 34	Entera Congelada Bloque Caja 2 kg	Cruda congelada a bordo	Caja Master	18 kg	24 meses

Langostino Tigre – *Penaeus kerathurus*

FOTO	PRODUCTO	TAMAÑO	ORIGEN	PRESENTACIÓN	CARACTERÍSTICAS	EMBALAJE SECUNDARIO	PESO	F.L.U.O.
	Langostino tigre salvaje	N°1 (20 u/kg), N°2 (21-30 p/kg) N°3 (31-40 u/kg), N°4 (41-60 p/kg) N°5 (61-80 u/kg), N°6 (81-100 p/kg) N°7 (101-120 u/kg), N°8 (121-150 p/kg) N°9 (151-200 u/kg)	Pesca FAO N° 34	Entera Congelada Bloque Caja 2 kg	Cruda congelada a bordo	Caja Master	18 kg	24 meses

Langostino Tigre Gigante – *Penaeus monodon*

FOTO	PRODUCTO	TAMAÑO	ORIGEN	PRESENTACIÓN	CARACTERÍSTICAS	EMBALAJE SECUNDARIO	PESO	F.L.U.O.
	Langostino tigre gigante salvaje	U5 (5 u/kg) 6/8 (6-8 u/kg) 8/10 (8-10 u/kg)	Pesca FAO N° 34	Entera Congelada Bloque Caja 2 kg	Cruda congelada a bordo	Caja Master	18 kg	24 meses

Pulpo – *Octopus vulgaris*

FOTO	PRODUCTO	TAMAÑO	ORIGEN	PRESENTACIÓN	CARACTERÍSTICAS	EMBALAJE SECUNDARIO	PESO	F.L.U.O.
	Pulpo	T1 (4.5 kg+ / u), T2 (3-4.5 kg / u), T4 (1.5-2 kg / u), T5 (1.2-1.5 kg / u), T6 (800-1200 g / u), T7 (500-800 g / u), T8 (300-500 g / u) TR1 : Mixto T1-T4 (1.5-4.5 +kg / u) TR2 : Mixto T5-T8 (300-1500 g / u)	Pesca FAO N° 34	Entero limpio Congelado Bloque 10 kg	Crudo congelado a bordo	Caja Master	10 kg 20 kg	24 meses

Sepia – *Sepia officinalis*

FOTO	PRODUCTO	TAMAÑO	ORIGEN	PRESENTACIÓN	CARACTERÍSTICAS	EMBALAJE SECUNDARIO	PESO	F.L.U.O.
	Sepia	<u>Grande :</u> K1 (8 kg / u), K2 (5-8 kg / u), K3 (3-5 kg / u), K4 (2-3 kg / u), K5 (1,3-2 kg / u) K6 (900-1300 g / u), K7 (600-900 g / u) K8 (400-600 g / u). KONG : Mixto K1-K8 (400 g-8 kg / u) <u>Pequeña :</u> CHOCO : G (300-400 g / u) M (200-300 g / u), P (150-200 g / u), 2P (100-150 g / u), 3P (50-100 g / u) ; 4P (20-50 g / u) CHOCO MIXTO : Mixto Choco G - Choco 4P (20/400g)	Pesca FAO N° 34	Entera limpia Congelada Bloque 10 kg	Cruda congelada a bordo	Caja Master	10 kg 20 kg	24 meses

Corvina africana – *Pseudotolithus spp*

FOTO	PRODUCTO	TAMAÑO	ORIGEN	PRESENTACIÓN	CARACTERÍSTICAS	EMBALAJE SECUNDARIO	PESO	F.L.U.O.
	Corvina africana	MG : 41-50 cm / u G : 31-40 cm / u M : 20-30 cm / u P : 15-20 cm / u	Pesca FAO N° 34	Entera Congelada Bloque 10 kg	Cruda congelada a bordo	Caja Master	20 kg	24 meses

Roncador – *Pomadasys spp*

FOTO	PRODUCTO	TAMAÑO	ORIGEN	PRESENTACIÓN	CARACTERÍSTICAS	EMBALAJE SECUNDARIO	PESO	F.L.U.O.
	Roncador	G : 31-40 cm / u M : 20-30 cm / u P : 15-20 cm / u	Pesca FAO N° 34	Entero Congelado Bloque 10 kg	Crudo congelado a bordo	Caja Master	20 kg	24 meses

Thiekeme (Capitaine plexiglas) – *Galeoides decadactylus*

FOTO	PRODUCTO	TAMAÑO	ORIGEN	PRESENTACIÓN	CARACTERÍSTICAS	EMBALAJE SECUNDARIO	PESO	F.L.U.O.
	Thiekeme (Capitaine plexiglas)	G : 31-40 cm / u M : 20-30 cm / u P : 15-20 cm / u	Pesca FAO N° 34	Entero Congelado Bloque 10 kg	Crudo congelado a bordo	Caja Master	20 kg	24 meses

Salmonete Africano – *Pseudupeneus prayensis*

FOTO	PRODUCTO	TAMAÑO	ORIGEN	PRESENTACIÓN	CARACTERÍSTICAS	EMBALAJE SECUNDARIO	PESO	F.L.U.O.
	Salmonete Africano	10-25 g / u 15-40 g / u	Pesca FAO N° 34	Filete de salmonete africano con pocas espiñas, con piel, IQF Bolsa 1 kg	Crudo congelado	Caja Master	12 kg	24 mois

Mustela – *Brotula barbata*

FOTO	PRODUCTO	TAMAÑO	ORIGEN	PRESENTACIÓN	CARACTERÍSTICAS	EMBALAJE SECUNDARIO	PESO	F.L.U.O.
	Filete de mustela	150 g / + / u 120-150 g / u - 1 unidade 80-120 g / u - 1 unidade 80-120 g / u – 2-4 unidades	Pesca FAO N° 34	Filetes de Mustela sin piel, sin espinas, IWP. Acondicionado en pelicula de plastico y en caja	Crudo, congelado	Caja Master	2 kg	24 meses

Lenguado – *Cynoglossus spp*

FOTO	PRODUCTO	TAMAÑO	ORIGEN	PRESENTACIÓN	CARACTERÍSTICAS	EMBALAJE SECUNDARIO	PESO	F.L.U.O.
	Corona de lenguado tropical	70 g / u	Pesca FAO N° 34	Coronas de lenguado tropical obtenidas a partir de filetes moldeados y congelados IQF. Bolsa 1 kg	Cruda, congelada	Caja Master	12 kg	24 meses
	Filete de lenguado tropical	90-120 g / u - 1 unidade 60-90 g / u - 1 unidade 80-120 g / u – 2-3 unidades 80-120 g / u – 4-7 unidades	Pesca FAO N° 34	Filete de lenguado tropical sin piel, sin espinas IWP. Acondicionado en pelicula de plastico y en caja	Cruda, congelada	Caja Master	2 kg	24 meses
	Pulpa de lenguado tropical	-	Pesca FAO N° 34	Pulpa de lenguado tropical sin piel, sin espinas congelada en bloque	Cruda, congelada	Caja Master	22,5 kg	24 meses