



MAHI MAHI ALAKRANA

- 01/ ESPECIE** > *Coryphaena hippurus*
02/ ZONA DE CAPTURA (FAO) > OCEANO ÍNDICO OCCIDENTAL - FAO51
03/ MÉTODO DE PESCA > Redes de cerco o izadas
04/ DESCRIPCIÓN > Lomo sin piel, sin espinas
05/ INGREDIENTES > Mahi Mahi (**pescado**)
06/ USO ESPERADO > Consumo directo o cocinado
07/ PESO NETO > 0,3 kg.
08/ VIDA ÚTIL > 36 meses desde la fecha de captura
09/ CONDICIONES DE CONSERVACIÓN > Conservación óptima a -60°C. Una vez descongelado, conservar entre 0-4°C
10/ TIPO DE ENVASADO > Al vacío

Lomos de MahiMahi sin piel, comúnmente conocido como Dorado. 100 % proteína saludable de suave textura. Versatil y de sabor ideal para elaboraciones Sushi (sashimi, nigiri,...) y Nikkei (Ceviches, tiraditos).

Ideal para:

•DELICADO PESCADO 100% MAGRO IDEAL PARA RECETAS NIKKEI Y SUSHI.

