

## FICHAS TÉCNICAS

**Nombre científico: NO APLICABLE** (Sp. pl.)

NOMBRE COMERCIAL: Fritura (Combinación de las especies listadas a continuación).

PROPORCIONES aproximadas (dependiendo de la campaña)

- Salmonete 25%
- Peluda 25%
- Boquerón 25%
- Mollera 25%

ORIGEN: Pesca extractiva (arrastre).  
ZONA FAO 37.1 Mar Mediterraneo

Producto fresco o manipulado y congelado en túnel de aire forzado.

TRATAMIENTO : Hielo, 1'5% Sal , 15% glaseo

PRESENTACIÓN: Fritura entera, con cabeza y congelada IQF y glaseada .

### COMPONENTES

**Nombre científico: *Mullus barbatus barbatus*** (Linnaeus, 1758)

NOMBRE COMERCIAL: Salmonete, Moll de fang, Mollet.

ORIGEN: Pesca extractiva (arrastre).  
ZONA FAO 37.1 Mar Mediterraneo

Producto fresco y congelado en túnel de aire forzado.

PRESENTACIÓN: Salmonetes enteros, congelados IQF y glaseados.

**Nombre científico:** *Citharus linguatula* (Linnaeus, 1758)

NOMBRE COMERCIAL: Peluda, Palaia.

ORIGEN: Pesca extractiva (arrastre). En zona FAO 52-1 CVA.

Producto fresco y congelado en túnel de aire forzado.

PRESENTACIÓN: Peludas enteras, congeladas IQF y glaseadas.

**Nombre científico:** *Trisopterus luscus* (Linnaeus, 1758)

NOMBRE COMERCIAL: Faneca, Mollera.

ORIGEN: Pesca extractiva (arrastre).  
En zona FAO 52-1 CVA.

Producto fresco y congelado en túnel de aire forzado.

PRESENTACIÓN: Molleras enteras, congeladas IQF y glaseadas

**Nombre científico:** *Engraulis encrasicolus* (Linnaeus, 1758)

NOMBRE COMERCIAL: Boquerón, Seitó, Aladroc, Bocarte.

ORIGEN: Pesca extractiva (cerco y/o arrastre).  
En zona FAO 52-1 CVA.

Producto fresco y congelado en túnel de aire forzado.

PRESENTACIÓN: Boquerones enteros, congelados IQF y glaseados.