

GAMBA

NOMBRE: Parapenaeus Longirostris (Lucas, 1846)

CODIGO FROM: 2.2.02.01

HABITAT: Aguas litorales y marinas

ZONA DE CAPTURA: Atlantico centro-Oeste. FAO 34

CONGELACION: A bordo

CADUCIDAD: 18 meses fecha de congelacion

CONSERVACION: Mantener a -18°C

GLASEO: No

TALLAS: 0-40/60, 1-60/80, 2-80/100, 3-100/120, 4-120/140, 5-160/180, 6-180/200

METODO DE PRODUCCION: Entero, cola, pelado.

FORMATO: Peso y Tara

PREPARACION CULINARIA: Cocido, plancha, vapor

OTROS NOMBRES:

- Gamba blanca (catalan)
- Gamba (gallego)
- Gamba zuria (vasco)
- Garida (Chipre)
- Gamberi agoruz (Egipto)
- Gambe (Francia)