

# HUACHINANGO

## FICHA TÉCNICA

PRESENTACIÓN ENTERA, EVISCERADA.



### CARACTERÍSTICAS DE LA ESPECIE

**Nombre científico:** *Lutjanus peru*.

**Nombre comercial:** Huachinango, Pargo Rojo, Red Snapper.

**Origen:** Océano Pacífico.

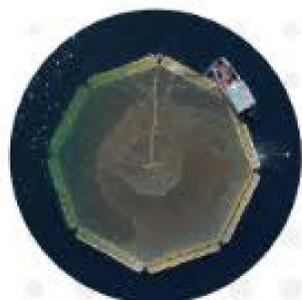
**Morfología:** El huachinango es muy similar en forma a otros miembros de su familia. La coloración del cuerpo es roja a ligeramente rosa, intensificándose en la región dorsal. El cuerpo es comprimido lateralmente. La boca está provista de dientes cortos y afilados, careciendo de los caninos superiores. La aleta dorsal está provista de 10 espinas y 14 radios blandos, mientras que la anal muestra 3 espinas y de 8 a 9 radios blandos.

**Alimentación:** Dieta balanceada, elaborada exclusivamente para los requerimientos de esta especie a base de harina y aceites de pescado, vitaminas y minerales.

**Etapas de Crecimiento:** Huevos, larvas, juveniles y adultos (talla comercial de 12 a 18 meses).

### UBICACIÓN DE LAS ZONAS DE CULTIVO

Granja marina sustentable establecida en la Paz, B.C.S



Earth Ocean Farms cultiva sus peces en jaulas sumergidas en aguas cristalinas del Mar de Cortés. La producción se lleva a cabo bajo permiso y concesión de acuacultura comercial emitido por la CONAPESCA.



Earth Ocean  
FARMS

### TABLA NUTRICIONAL

Cantidad por porción - 1 filete | 100 g

Calorías	110 kcal
Proteína	20 g
Grasa	3 g
Grasa Saturada	1 g
Colesterol	40 mg
Carbohidratos	0 g
Sodio	96 g

### Características Distintivas

Sabor	Sabor suave
Textura	Firme
Tamaños	500 g a 1.5 kg
Presentación	Entero o eviscerado, fresco o congelado
Disponibilidad	Todo el año, en cosechas semanales
Rendimiento en filete	50%

### PRESENTACIÓN EN FILETE



### ALMACENAMIENTO

Se puede mantener fresco, en refrigeración de 0 a 4 °C por 4 a 6 días después de cosechado.

### TRAZABILIDAD

Ingrese en [www.earthoceanfarms.com](http://www.earthoceanfarms.com) busque el número de la etiqueta de la agalla (QR Gilltag), y encontrará info sobre el pez recibido, fecha de cosecha, permisos, número de lote autorizado.

