

# TOTOABA

## FICHA TÉCNICA



Earth Ocean  
FARMS

### TABLA NUTRICIONAL

Cantidad por porción - 1 filete | 100 g

Calorías	93.5 kcal
Proteínas	21.6 g
Grasas	0.3 g
Grasa Saturada	0.0 g
Ácidos Grasos	0.0 g
Colesterol	6.0 mg
Carbohidratos	1.1 g
Fibra Dietética	0.0 g
Sodio	44 mg

#### Características Distintivas

Sabor	Suave y delicado
Textura	Carne blanca y jugosa
Tamaños	4 a 10 kg
Presentación	Fresco, entero, eviscerado
Disponibilidad	Todo el año, en cosechas semanales
Rendimiento en filete	55% al 65%

PRESENTACIÓN ENTERA, EVisCERADA.



### CARACTERÍSTICAS DE LA ESPECIE

- Nombre científico:** *Totoaba Macdonaldi*.  
**Nombre Comercial:** Totoaba, Baja Seabass.  
**Origen:** Endémica del Golfo de California, Mar de Cortés - México.  
**Morfología:** Cuerpo alargado con cabeza puntiaguda, boca grande, mandíbula inferior apenas prominente, ojos pequeños. La aleta caudal está doblemente truncada. El color es ocre, con vientre plateado con manchas negras sobre el cuerpo, las aletas son grisáceas, color amarillo en la superficie ventral de la cabeza y el pecho. Fuera del agua, tienen el cuerpo brillante color dorado - ocre.  
**Alimentación:** Dieta elaborada exclusivamente para esta especie a base de harina de pescado, vitaminas y cereales.  
**Etapas de crecimiento:** Huevos, larvas, juveniles y adultos (talla comercial de 12 a 18 meses).

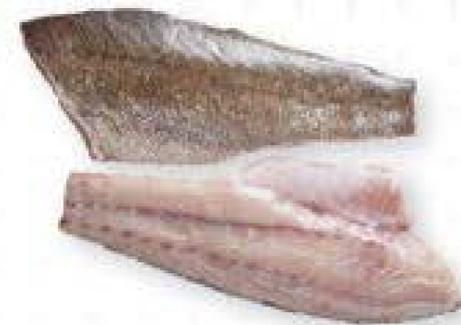
### UBICACIÓN DE LAS ZONAS DE CULTIVO

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 estrictos lineamientos de la SEMARNAT, operando bajo un esquema de Unidad de Manejo para la Conservación de la Vida Silvestre (UMA).

### 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.

