

Ficha técnica

1. Apresentação do produto

- Nome comercial: Congro
- Nome Científico: *Conger conger*
- Categoria: Frescos



2. Características do produto:

- Peixe ósseo.
- Boca grande, lábios carnudos, mandíbula superior mais larga que a inferior. Os olhos são grandes. As barbatanas dorsal, caudal e anal estão unidas formando uma única barbatana. Sem barbatanas pélvicas.
- De cor cinzenta escura, quase preta no dorso, aclarando nos flancos. O ventre é branco. Dependendo do tamanho desta espécie, a mesma é classificada como congro ou safio, consoante de trate de exemplares maiores ou mais pequenos, respetivamente.

Origem	Atlântico Nordeste
Método de captura	Linhas de mão e anzóis (palangre)
Acondicionamento	Caixa de esferovite ou em caixa de plástico
Conservação	0-4 °C
Público-alvo	População em geral com exceção de indivíduos com alergia ou intolerância a peixes
Utilização prevista	Cozinhado
Rotulagem	Informação constante na fatura: espécie, peso, grau de frescura, tamanho, modo de apresentação.

Elaborado:

Aprovado:

Correio eletrónico: qualidade@lurdesnarciso.com | Site: www.lurdesnarciso.com