

Ficha técnica

1. Apresentação do produto

- Nome comercial: Pargo
- Nome Científico: *Pagrus pagrus*
- Categoria: Frescos



2. Características do produto:

- Peixe ósseo.
- O corpo é oval.
- Apresenta uma coloração rosada, mais intensa no dorso e é prateado na zona ventral. As barbatanas são avermelhadas, sendo que a caudal apresenta os bordos brancos (característico da espécie).
- Conforme o tamanho desta espécie a mesma é classificada como pargo ou parguete, consoante se trate de exemplares maiores ou mais pequenos, respetivamente.

Origem	Atlântico Nordeste
Método de captura	Linhas e anzóis (palangre de fundo e linha de mão)
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