

7326

MENU

**Sargo**~~11,20 €~~ **8,85 €**

CORTE

TAMAÑO

CARACTERÍSTICAS

El sargo es un pescado de bajura capturado en las costas gallegas y muy parecido en forma y tamaño a la dorada. De sabor agradable y carne jugosa y tersa. Se trata también de un pescado muy apreciado entre los amantes de la pesca deportiva.

Perfectos para preparar al horno, forma más recurrente para su preparación.

Recibirás los sargos limpios, desescamados y cortados al gusto. El peso neto después de su preparación merma entorno a un 15% de su peso en bruto. Se envían las espinas aparte con el pescado al corte.

El pescado es envasado al vacío el día de envío para su mejor conservación.

FORMAS DE ELABORACIÓN

Plancha

Horno



Guiso

CONSERVACION Y CONSUMO

Conservación refrigerada, consumo preferente 48 horas después de recibir el pedido.

ORIGEN

Costas gallegas (FAO 27)

DENOMINACIONES

Latín: *Diplodus sargus*.

Denominaciones comunes: sard, muxar handia, sargo burdo, mojarra, sargo soldado, sargo picudo, mocharra, mujarra, esparrall, morruda, verada, saifia, almojarra, jargo, mucharra, vidriá.

VALOR NUTRICIONAL

Por cada 100 grs.

Kilocalorías 103

Proteínas (g) 15

Grasas (g) 4.4

Calcio (mg) 30

Hierro (mg) 1

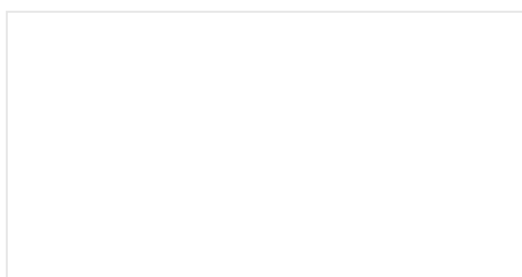
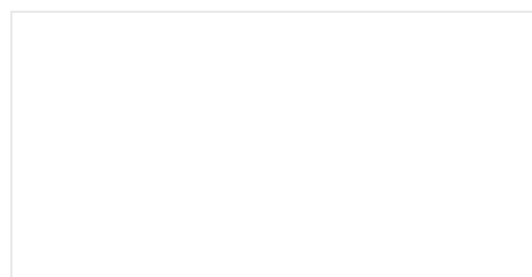
Vitaminas (µg)

B₁ 60

B₂ 80

B₃ 6000

Productos relacionados





Percebe

24,34 € / 500 g ~~27,35 €~~

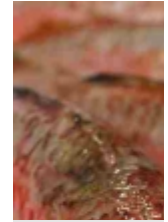
-11%



Merluza "del pincho"

23,31 € / pieza(s) ~~24,80 €~~

-6%



Salmon

26,90 €

BOLETÍN

Introduce tu dirección de correo electrónico

ENVIAR

Mantente informado de nuestras novedades, descuentos, avisos...



ENLACES

[Aviso legal](#)

[Política de privacidad](#)

[Uso de cookies](#)

[Preguntas frecuentes](#)

[Precios portes](#)

[Blog](#)



DÓNDE ESTAMOS

Casiano Martinez – nº14 (Bajo)
36208 – Vigo (Pontevedra)

NRS: 9913.1244/PO

CONTACTO

Horario: De lunes a viernes
09:00 - 13:30 / 16:00 - 19:30

986 192 238
660 006 260
639 882 149

clientes@mariscoriasbajas.com



Síguenos
en Instagram



MRW

VERIFIED
by **VISA**

MasterCard.
SecureCode.

PayPal[™]

