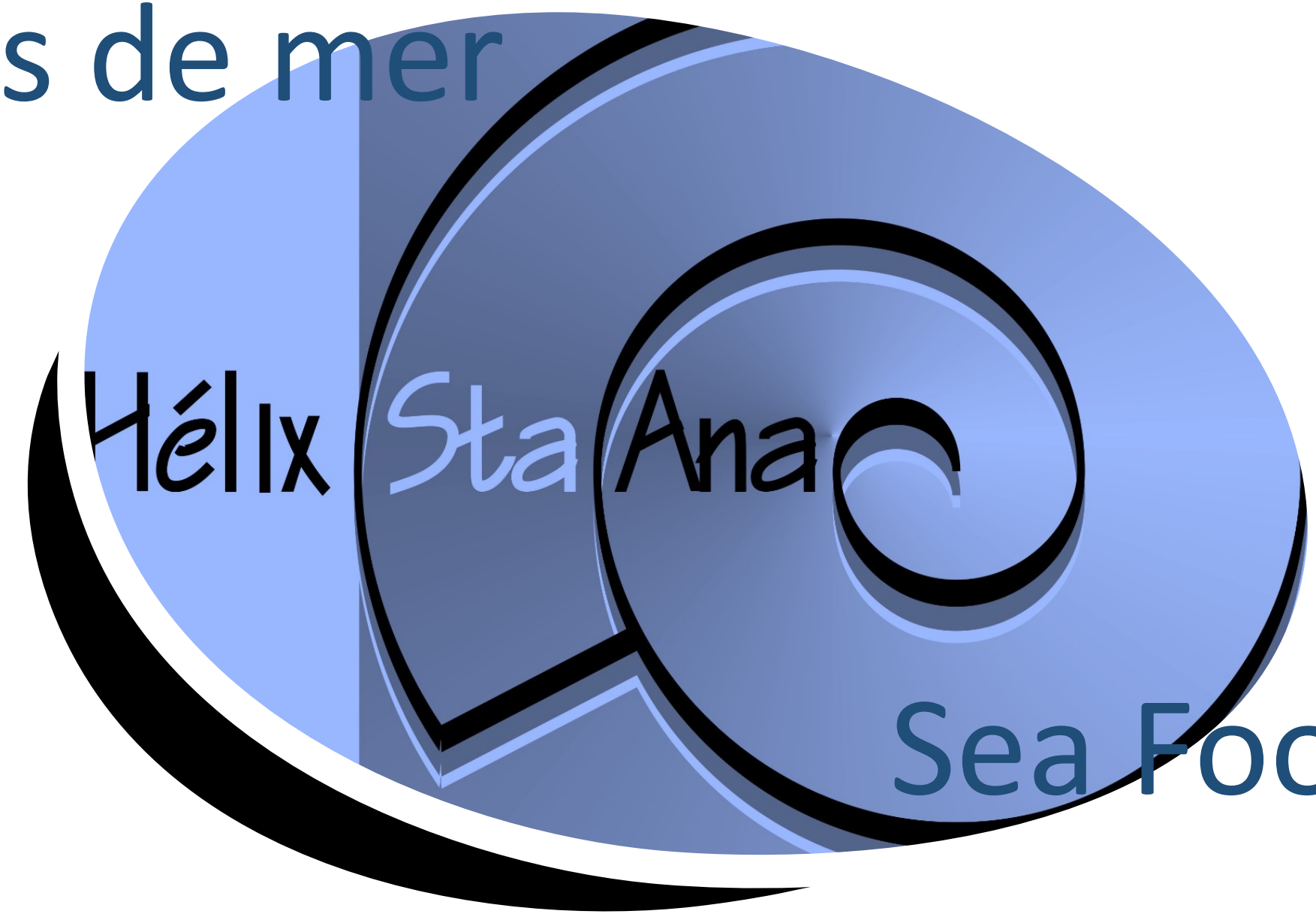
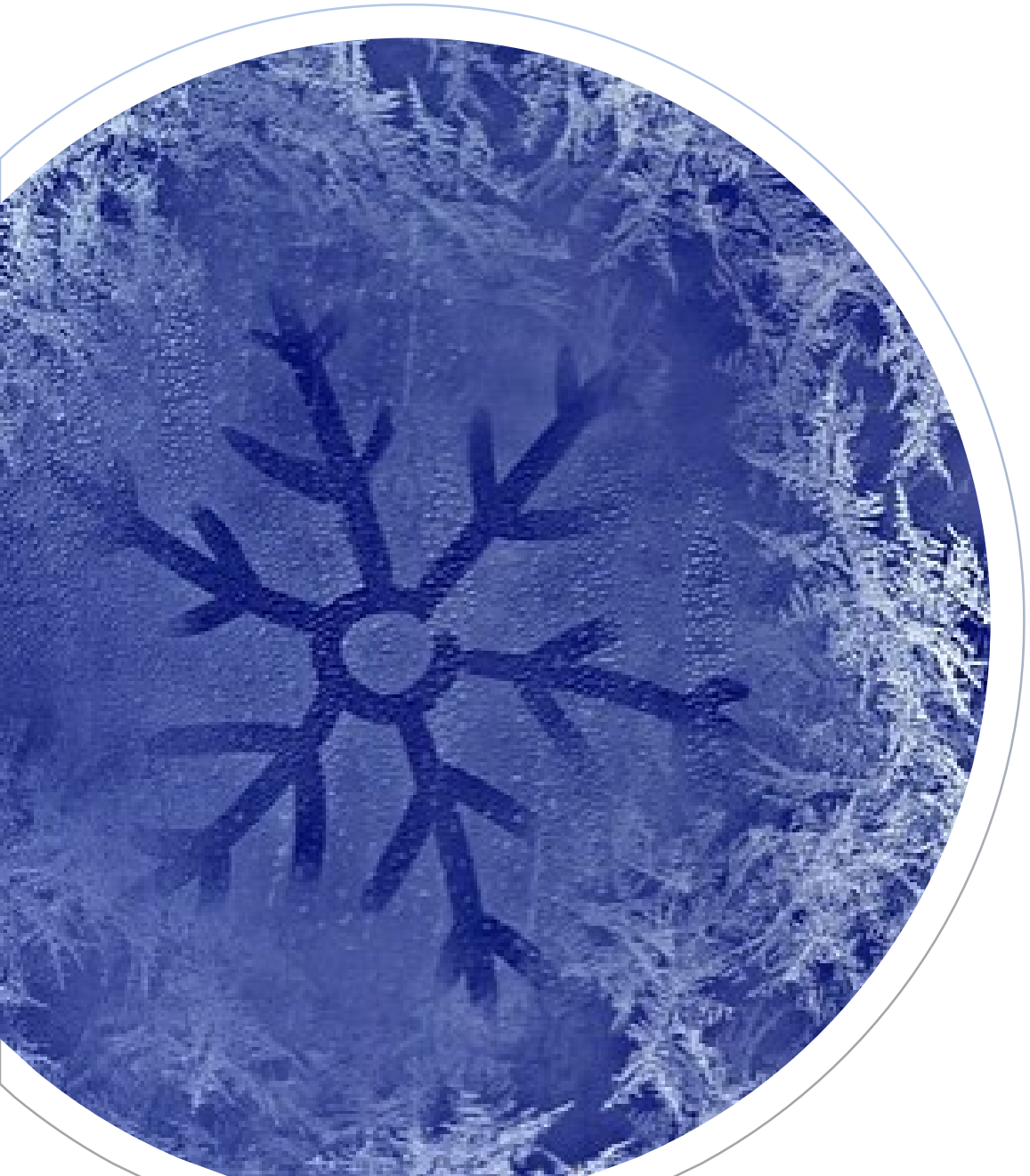
Fruits de mer



Sea Foods



Congelé
Frozen

Crevettes cuites et congelées

- Trois tailles:
- Large De 120 à 200 pièces / kilo.
- Moyenne 200 à 300 pièces / kg
- Petites 350 pièces / kg.

Shrimp

- Three sizes:
- Large / 120 a 200 pieces/kilo.
- Medium / 200 a 300 pieces/kg
- Small / 350 pieces/kg.

Cigala

Cinq tailles: nº0 à nº4

Cigala

Five sizes: nº0 to nº4

Carabinero;

Trois tailles: grande, moyenne et petite

Carabineer;
Three sizes: Large, medium and small

Viande de Mussel

120-150 pièces / kg.

Mussel meat

Average of 120-150 pieces / kg.

Langostino cuites et congelées

30/40 piezas/kg

Prawns cooked and frozen

30/40 pieces / kg

Crevettes décortiquées

50/70 pièces / kilo.

Peeled prawn

50/70 Pieces / Kilo.

Cuits et congelés Necora

10-12 pièces / kg

Nécora cooked and frozen

10-12 pieces / kg

Pétoncles propres et congelés

Diamètre approximatif de 12-14 centimètres

Scallop Clean and frozen

Approximate diameter of 12-14 centimeters

Zamburiña propre et congelé

Diamètre approximatif de 5-7 centimètres.

Zamburiña clean and frozen

Approximate diameter of 5-7 centimeters.

Vivant
Fresh (live)

Palourde (différents types)

Clam (different types)

Bogavante

La taille varie entre 800 grammes et le kilo

Size varies between 800 grams and the Kilo

Crabe

Sa taille approximative entre 800 grammes et un kilo.

Ox of sea

Its approximate size between 800 grams and one kilo

Centolla.

Sa taille approximative entre 800 grammes et un kilo.

Centolla.

Its approximate size between 800 grams and one kilo