

# Pescados y mariscos argentinos

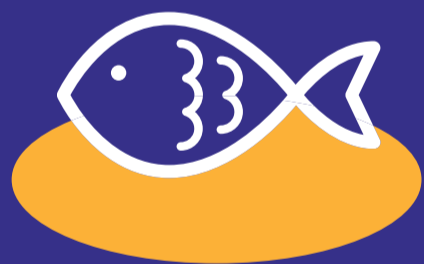
¡SABORES QUE TE HACEN BIEN!

## ALMACENAMIENTO DE PESCADOS Y MARISCOS

Para descongelarlos:



- Descongelar el producto en la parte menos fría de la heladera **con 24 horas** de anticipación.



- **Nunca** descongelar a temperatura ambiente **ningún** tipo de alimento.



Pescados  
y mariscos  
argentinos



#el19comepescado



Ministerio  
de Economía  
República Argentina

Secretaría de Agricultura,  
Ganadería y Pesca