

Cuando vayas a comprar pescado, asegúrate de que este fresco.

¿Cómo te das cuenta? Mirá estos detalles:

Pescados
y mariscos
argentinos



#el19comepescado

Escamas

- ✓ Bien adheridas a la piel, brillo metálico, no viscosas.
- ✗ Opacas, viscosas, se pierden al tacto.

Olor

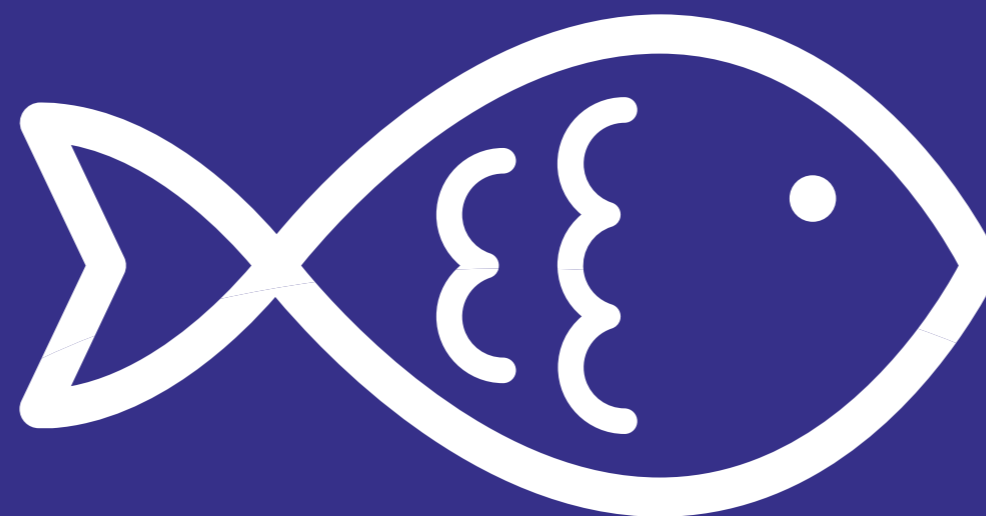
- ✓ Agradable y suave
- ✗ Ácido, parecido al amoníaco

Ojos

- ✓ Transparentes, brillantes, salientes, pupila oscura
- ✗ Opacos, hundidos, nublados, pupila gris

Cavidad abdominal

- ✓ Suave y brillante
- ✗ Superficie desgarrada, espinas separadas de la carne



Branquias

- ✓ Color rojo intenso, húmedas y brillantes, no viscosas
- ✗ Color oscuro, mucus amarillento y espeso



Llevarlo a la heladera lo antes posible



Ministerio
de Economía
República Argentina

Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca