



## CEBO CONGELADO

### SEPIA M

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La sepia o *sepia officinalis* es un molusco de color variable con líneas blancas irregulares y un vientre de color blanco. Su cuerpo es ancho y aplanado con aletas a lo largo de todo su cuerpo que le permiten nadar de forma veloz.

Además, dispone de diez brazos retráctiles con cuatro filas de ventosas y unos tentáculos de gran longitud. Para defenderse expulsa una tinta negra de color sepia de ahí su nombre.

La sepia congelada es presentada para su venta en envase film sellado al vacío.

## CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Podemos encontrarla en el océano atlántico y mar mediterráneo concretamente en fondos marinos bajo arenas o sedimentos donde se entierra parcialmente.

La sepia o choco es muy utilizada para la pesca desde embarcación y para surfcasting.

## DISPONIBILIDAD

Continuada los 12 meses del año, pero sujeta a carencias por motivos de inclemencias meteorológicas y flujo de mareas.



### PECES RECOMENDADOS

Es un buen cebo para peces espáridos como: sargo, dentón, pargos... También para peces como: lubinas, congrios...



### PAUTAS BUENA CONSERVACIÓN

Temperatura 4° máx. en conservación hasta 24h.  
Temperatura - 18° máx. en conservación hasta los 12 meses.