



El pescado es un alimento con propiedades nutricionales muy importantes en su dieta.

Además, con pequeñas precauciones es un alimento seguro.



Quando vaya a preparar pescado,

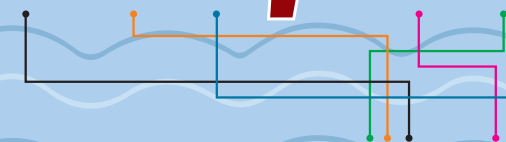
- 1 Límpielo bien y extraiga las vísceras lo antes posible.
- 2 Cocínelo correctamente consiguiendo alta temperatura en toda la pieza.
- 3 Si lo va a consumir crudo (en vinagre, marinado...), congélelo previamente.

Y ASÍ, con SUMO cuidado,
CONSEGUIREMOS QUE LA ANISAKIOSIS
NO SEA UN PROBLEMA

CYL DE COMUNICACIÓN - Dep. Legat: F-392/2005

Información
para un consumo
más seguro del pescado

así, sí



Cómo evitar la Anisakiosis

