

PREÇOS DO PESCADO NO MERCADO MUNICIPAL

As maiores variações estão nos seguintes peixes:

Tipo de Pescado	Menor preço	Maior preço
Peruá	10,00	20,00
Traíra	8,00	18,00
Namorado	12,00	20,00
Pargo	7,00	15,00

Para os consumidores que não sabem a melhor forma de escolher um bom pescado, o Procon/Campos divulga as principais dicas para uma compra perfeita:

- Antes de fazer sua compra de pescado, preste atenção no aspecto e no odor do produto que está comprando.
- O pescado deve ter o corpo rijo, seus olhos salientes e brilhantes e as escamas firmes e aderidas a pele.
- Cheiro desagradável ou de amoníaco no pescado indicam que está impróprio para o consumo.
- As guelras devem estar vermelhas. Passe o dedo para ver se não tem corante.
- O peixe não estará bom para o consumo se você apertá-lo e nele permanecer a marca de seus dedos.
- Na compra de peixes secos (bacalhau, por exemplo), evite os que tiverem manchas úmidas ou avermelhadas.
- Por fim, antes de consumir qualquer tipo de carne, peixes ou derivados, cozinhe-os bem.