

Cernia atlantica

Denominazione commerciale: *Cernia atlantica*

Nome scientifico: *Myxeroperca Rubra*

Zona di provenienza:

- FAO 34

Periodo di abbondanza:

- Tutto l'anno

Metodo di cattura:

- Pesca artigianale con amo
- Pesca artigianale con reti

Lavorazioni:

- Filetti
- Intero

Confezionamento:

- Casse di polistirolo da 4 kg per filetto
- Casse di polistirolo da 6 KG per pezzatura fino a 2 kg
- Casse di polistirolo da 12 KG per pezzatura da 2 a 5 kg
- Casse di polistirolo a peso variabile per pezzature superiori ai 5 kg

Descrizione:

Fresco, di cattura pesca artigianale, non trattato chimicamente, Carni di buon pregio molto apprezzate.

Prodotto sostitutivo:

[Cernia dorata](#)

Autocontrolli:

Proveniente da stabilimenti CE che attuano procedure di autocontrollo sia sui processi produttivi sia sui prodotti come stabilito dalle norme comunitarie



Intero



Filetti



Modalità di conservazione:

Temperatura tra 0° e 4°

Informazioni utili:

Da consumarsi previa cottura, si può congelare

Modalità di cottura:

Arrosto, alla griglia, in umido

Valori nutrizionali:

L'Istituto Nazionale della Nutrizione indica che 100 grammi di parte edibile (carni) di Cernia contengono 17 g di proteine, 2 g di grassi, 11 mg di Calcio, 128 mg di Fosforo, 0.3 mg di Ferro, 0.04 mg di Vitamina B1, 0.12 mg di Vitamina B2.

Nero di Sole S.r.l.

Via Santa Caterina, 46 - 06034 Foligno, Perugia Italia

E-mail: info@nerodisole.it Telefono: 0742-340677 | Fax: 0742-349920 / 0742-840420