



NERO DI SOLE

# Dentice atlantico

**Denominazione commerciale:** Dentice atlantico

**Nome scientifico:** Dentex Canariensis

**Zona di provenienza:**

- FAO 34

**Periodo di abbondanza:**

- da Dicembre a Maggio

**Metodo di cattura:**

- Pesca artigianale con amo

**Lavorazioni:**

- Intero

**Confezionamento:**

- 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

**Descrizione:**

Fresco, di cattura,  
non trattato chimicamente,  
carni bianche, sode, ottime

**Prodotto sostitutivo:**

[Dentice atlantico](#)

**Autocontrolli:**

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



**Modalità di conservazione:**

Temperatura tra 0° e 4°

**Informazioni utili:**

Da consumarsi previa cottura, si può congelare

**Modalità di cottura:**

E' adatto per cotture bollite, glassate, arrostiti, al cartoccio.

**Valori nutrizionali:**

Le carni contengono per 100 g di sostanza edibile, 23,2 di proteine e 3,9 g di grassi, con un apporto calorico di 128 kcal.

**Nero di Sole S.r.l.**

Via Santa Caterina, 46 - 06034 Foligno, Perugia Italia

E-mail: [info@nerodisole.it](mailto:info@nerodisole.it) Telefono: 0742-340677 | Fax: 0742-349920 / 0742-840420