



NERO DI SOLE

Dentice occhione

Denominazione commerciale: Dentice occhione

Nome scientifico: *Dentex Macrophthalmus*

Zona di provenienza:

- FAO 34

Periodo di abbondanza:

- da Dicembre a Maggio

Metodo di cattura:

- Pesca artigianale con amo

Lavorazioni:

- Filetti
- Intero

Confezionamento:

- Casse di polistirolo da 4 kg per filetto
- Casse di polistirolo da 6 KG per pezzatura fino a 2 kg

Descrizione:

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

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 Telefono: 0742-340677 | Fax: 0742-349920 / 0742-840420