



Ombrina atlantica

Denominazione commerciale: Ombrina atlantica

Nome scientifico: *Pseudotolithus Typus*

Zona di provenienza:

- FAO 34

Periodo di abbondanza:

- da Maggio a Agosto

Metodo di cattura:

- Pesca artigianale con amo
- Pesca artigianale con reti

Lavorazioni:

- Filetti

Confezionamento:

- Casse di polistirolo da 4 kg per filetto

Descrizione:

Fresco, di cattura, non trattato chimicamente,
Carni di apprezzate

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

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