



Sardina

Denominazione commerciale: *Sardina*

Nome scientifico: *Sardina Pilchardus*

Zona di provenienza:

- FAO 37

Periodo di abbondanza:

- Tutto l'anno

Metodo di cattura:

- Pesca volante a coppia

Lavorazioni:

- Filetti
- Intero
- Tronchetto

Confezionamento:

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

Descrizione:

Fresco, di cattura,
non trattato chimicamente,
carni gustose, apprezzate, sode.

Prodotto sostitutivo:

[Alice](#)

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:

Alla griglia, frittura

Valori nutrizionali:

Le carni contengono mediamente per 100 g di sostanza edibile, 20,6 g di proteine e 9,2 di grassi, con un apporto calorico di 165 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