

# Sogliola oceanica

**Denominazione commerciale:** *Sogliola oceanica*

**Nome scientifico:** *Synaptura cadenati*

**Zona di provenienza:**

- FAO 34

**Periodo di abbondanza:**

- da Ottobre a Maggio

**Metodo di cattura:**

- Pesca artigianale con amo
- Pesca artigianale con reti

**Lavorazioni:**

- Eviscerato
- Filetti
- Intero

**Confezionamento:**

- Casse di polistirolo da 4 kg per filetto

**Descrizione:**

Fresco, di cattura, non trattato chimicamente,  
Carni buone

**Prodotto sostitutivo:**

[Sogliola atlantica](#)

**Autocontrolli:**

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



Filetti



Intero



**Modalità di conservazione:**

Temperatura tra 0° e 4°

**Informazioni utili:**

Da consumarsi previa cottura, si può congelare

**Modalità di cottura:**

Alla griglia, al forno, in padella

**Valori nutrizionali:**

Le carni contengono per 100 g di sostanza edibile, 16,9g di proteine e 1,4 g di grassi, con un apporto calorico di 83kcal.

**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