



**ITTICO  
CONGELATO**  
FILETTI DI PESCE

# HALIBUT FILETTO S/P100/300 IQF CT1X6KG

**CODICE**  
**14366**

## **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

Filetto di halibut senza pelle 100/300.

Zona di pesca: Oceano Atlantico nordorientale - FAO 27

Metodo di cattura: con reti a strascico

Confezionamento: IQF

## **INGREDIENTI**

Halibut, sale, stabilizzante (E-451, E-450), correttore di acidità (E-331, E-330).

\*\*\*PESCE.

## **SHELF LIFE:**

24 mesi.

## **UTILIZZO**

Conservare a -18°C. Una volta scongelato, non ricongelarlo. Scongellare sul ripiano più basso del frigorifero per circa 12 ore (consumare entro 24 ore dallo scongelamento). Una volta scongelato, il prodotto è pronto per essere cucinato come un prodotto fresco. Può essere cucinato secondo i gusti del consumatore. Questo prodotto può essere consumato da tutti i tipi di persone in generale, ad eccezione dei consumatori con intolleranza agli ALLERGENI indicati.



*Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.*



[www.marchispa.it](http://www.marchispa.it)