



**ITTICO
CONGELATO**
ITTICI MISTI

**SGOMBRO INTERO 250/300 IQF
CT1X10 KG**

**CODICE
12865**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

SGOMBRO OCCHIONE INTERO 3/5pz/kg SFUSO

Pezzatura: 80 gr

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Area di cattura: Atlantico Nord Orientale FAO 27

Metodo di cattura: Pescato in mare

INGREDIENTI

SGOMBRO OCCHIONE INTERO

***PESCI E PRODOTTI A BASE DI PESCE

SHEL LIFE

Può essere conservato fino a 24 mesi senza deterioramenti per la tartare, mantenendo inalterata la qualità, nel rispetto delle indicazioni di conservazione (-18°C).

PREPARAZIONE

Una volta scongelato non ricongelare. Scongela il prodotto in ambiente refrigerato, su un setaccio o su piano inclinato in modo da evitare che venga a contatto con il liquido di scongelamento. Deve essere cotto prima di essere consumato.



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