



**ALIMENTARE  
GELO**  
FILETTI DI PESCE

# OMBRINA FILETTO KG.0.7X10



**Sysco**

**CODICE  
12556**

## **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

Argyrosomus regius allevato in Grecia da grandi magri 3,5 anni allevati nel Mediterraneo. Rete presentava pelle squamata con taglio a V senza intagliare la pelle, fianco pronto. Congelati singolarmente. Congelamento semplice.  
Da un settore certificato di Acquacoltura Responsabile.

## **INGREDIENTI**

100% Ombrina (Argyrosomus regius).

## **SHELF LIFE**

18 mesi conservandoli ad una temperatura di -18°C.

## **UTILIZZO**

Per ottenere i migliori risultati, scongelare il prodotto il giorno prima in una cella frigorifera su una piastra forata (in modo che il prodotto non assorba acqua ghiacciata durante lo scongelamento).  
Il filetto magro esprimerà tutte le sue qualità cucinato alla meunière, al vapore, rosolato, grigliato, grigliato o arrosto.

*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)