



**ITTICO  
CONGELATO**  
FILETTI DI PESCE

# SCORFANO FILETTO 100/200 CT1X5KG

**CODICE**  
**13728**

## **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

FILETTI DI SCORFANO ATLANTICO 100/200 ATL C/P"MSC"FAO 27

Filetti di scorfano crudi, con pelle, surgelati IQF.

Metodo di pesca: reti da traino

Area di pesca: Pescato in Oceano Atlantico, zona FAO 27

Pezzatura: 100/200

## **INGREDIENTI**

Filetti di scorfano Atlantico, acqua, stabilizzante: E451

ALLERGENI: Pesce, molluschi e crostacei.

## **SHEL LIFE**

36 mesi.

## **UTILIZZO**

Metodo di scongelamento :

1- prelevare il campione non appena il prodotto viene rimosso dalla conservazione a bassa temperatura.

2- scongelare il filetto con acqua corrente a temperatura ambiente (circa 20°C)

3- quando la glassa di ghiaccio che può essere vista o sentita viene rimossa e il nucleo dei filetti rimane ancora congelato, allora fermare lo scongelamento. Durante lo scongelamento non premere con le mani i filetti.

4- togliere i filetti su un setaccio, inclinare il setaccio con un angolo di circa 20° per scolare i filetti, di norma per circa tre minuti.



*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)