



**ITTICO  
CONGELATO**  
MOLLUSCHI

# CAPESANTE 1/2 GUSCIO FRANCIA CT1X6KG

**CODICE  
14230**

## **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

Cappasanta atlantica intera congelata IQF

Zona di cattura: FAO 27

Origine: Francia

Metodo di produzione: Pescata in mare - Draghe

Attrezzi da pesca: Draghe

La capesante è spogliata della conchiglia piatta, del bardo e della borsa nera, rimane la noce nel guscio cavo. La carne è magra e saporita, con o senza corallo a seconda della stagione.

## **INGREDIENTI**

Cappasanta atlantica (*Pecten maximus*).

\*\*\*ALLERGENI: Molluschi

## **SHELF LIFE:**

Conservato ad una temperatura compresa tra 0°C e +2°C per la conservazione al fresco, e tra -18°C e -21°C per i surgelati

## **UTILIZZO**

Le capesante si preparano prevalentemente in forno o scottate in padella; sono ottime in vellutate o risotti di pesce, accompagnate da salse o all'interno di sfoglie delicate. La noce bianca si gusta intera o ridotta in crema, e con il corallo si possono preparare anche originali creme.

*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)