



**ITTICO
CONGELATO**
FILETTI DI PESCE

SAN PIETRO FILETTO C/P 150/200 PZ5X700GR

**CODICE
14083**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

San Pietro FILETTI 150/200 Con pelle 700 gr IQF
Prodotto con pelle ,senza lische,senza spina dorsale,crudo.
Zona di pesca: Oceano pacifico Nord ovest (Cina) - FAO 61
Attrezzi da pesca: Reti da traino

INGREDIENTI

Filetti di San Pietro,acqua,regolatori di acidità E450-E451.
***ALLERGENI: Pesce.

SHELF LIFE:

30 mesi.

UTILIZZO

Metodo di scongelamento : Prendere il filetto non appena tolto dal freezer e scongelarlo con acqua corrente a temperatura ambiente (circa 20° C), Smettere di scongelare quando la glassatura visibile si è tolta. Durante lo scongelamento sarebbe meglio non premere sul filetto. Mettere il filetto inclinato a circa 20° per farlo sgocciolare (di norma circa 2 minuti).

* Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, va conservato in frigorifero e deve essere consumato entro 24 ore , previa accurata cottura.



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