



**ITTICO
CONGELATO**
MOLLUSCHI

TOTANO ANELLI ALFRIO P5X900 GR

**CODICE
11631**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Anelli di totano atlantico IQF

Zona di pesca: Atlantico sud est

Taglio G: caratteristica principale è il taglio "G", taglio più largo rispetto alla media, di larghezza di circa 15-20 mm.

I calamari vengono ricevuti congelati. Vengono scongelati, la pinna viene rimossa, puliti, spelati e sottoposti ad un trattamento che conferisce al prodotto le qualità organolettiche, fisico-chimiche e batteriologiche che caratterizzano la qualità dei prodotti. Vengono congelati in tunnel dinamico, tagliati, glassati, pesati ed infine confezionati.

Marchio: Alfrio

INGREDIENTI

Calamari, acqua, sale, acido citrico acidificante e stabilizzante E-452

CARATTERISTICHE ORGANOLETTRICHE:

AROMA: neutro, caratteristico

COLORE: Colore bianco-crema-grigio chiaro

SAPORE: tipico del prodotto, equilibrato

ASPETTO: tipico del prodotto

CONSISTENZA: morbida

SHELF LIFE

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



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