

## Crema di Tonno con Olive Nere

### Cod. Art. 161; 180 g.

Il Tonno, prelevato dalla cella frigorifero, viene tagliato a tranci, messo a dissanguare in acqua corrente, posizionato in ceste di acciaio inox AISI 316 e fatto cuocere non a vapore ma in acqua e sale in modo da mantenerne integre le qualità organolettiche e non far disperdere gran parte delle proteine. Dopo la cottura il tonno viene raffreddato e, manualmente, si procede ad una minuziosa spellatura e alla eliminazione delle spine. I tranci puliti, vengono così frullati in un cutter insieme ad olive nere snocciolate, olio di oliva e sale fino ad ottenere un prodotto omogeneo.

Segue così il riempimento e la chiusura dei vasi di vetro da 180 g. con macchina tappatrice automatica, la sterilizzazione e il lavaggio delle confezioni.

L'ultima fase è rappresentata dall'etichettatura dei vasi con una macchina etichettatrice automatica, dal confezionamento dei contenitori in termo pacchi e dal magazzinaggio in appositi locali.

Il prodotto non ha alcuna aggiunta di amidi e quindi è esente da fonti di glutine.



**Ingredienti:** Tonno 45%, Olio di oliva 40%, Olive nere 15%, Sale

<b>Tipologia</b>	Vasi di Vetro
<b>N° Vasi per confezione</b>	12
<b>Dimensione Confezione</b>	mm (280x210x90)
<b>N° Confezioni per Euro-Pallets</b>	14x10 h
<b>Peso Netto Vaso</b>	180 g.
<b>Codice EAN</b>	8004899002482
<b>Data Scadenza</b>	3 anni

Valore nutrizionale medio per 100 g.	Average Nutrition Information. Quantity for 100 g.
Valore energetico: 1613 KJ / 386 Kcal	Energy: 1613 KJ / 386 Kcal
Proteine: 15,7%	Protein: 15,7%
Sostanze grasse: 33,9%	Fat total: 33,9%
Carboidrati: 4,8%	Carbohydrate: 4,8%
Cloruro di sodio: 0,89%	Sodium: 0,89%