

Patè di Sgombro

Cod. Art. 10; 130 g.

Lo Sgombro, 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 prodotto 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 a olio, prezzemolo, salsa di pomodoro, aceto, zucchero, capperi e peperoncino fino ad ottenere un prodotto omogeneo. Segue così il riempimento e la chiusura dei vasi di vetro da 130 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 nessuna aggiunta di amidi ed è quindi esente da fonti di glutine.



8004899002871

Ingredienti: Sgombro 50%, Olio di oliva 41%, Aceto di vino 5%, Salsa di pomodoro 3,5%, Prezzemolo, Zucchero, Capperi, Peperoncino rosso, Sale

Tipologia	Vasi di Vetro
N° Vasi per confezione	12
Dimensione Confezione	mm (280x210x80)
Peso Netto Vaso	130 g.
Codice EAN	8004899002871
Data Scadenza	3 anni

Valore nutrizionale medio per 100 g.	Average Nutrition Information. Quantity for 100 g.
Valore energetico: 1756 Kj / 420 Kcal	Energy: 1756 Kj / 420 Kcal
Proteine: 16,8%	Protein: 16,8%
Sostanze grasse: 37,4%	Fat total: 37,4%
Carboidrati: 4,3%	Carbohydrate: 4,3%
Cloruro di sodio: 0,85%	Sodium: 0,85%