

## *Filetti di Pesce Spada all'olio di oliva*

### *Cod. Art. 180; 200 g.*

Il Pesce Spada, 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 tagliati a filetti e posizionati all'interno di vasi di vetro da 200 g.

A questa fase segue la colmatatura dei contenitori con olio di oliva, la chiusura del coperchio 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.



8004899002864

**Ingredienti:** Pesce Spada, Olio di oliva, 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>	14 b X 10 h
<b>Peso Netto Vaso</b>	200 g.
<b>Peso Lordo Confezione</b>	130 g.
<b>Codice EAN</b>	8004899002864
<b>Data Scadenza</b>	3 anni

<b>Valore nutrizionale medio per 100 g.</b>	<b>Average Nutrition Information. Quantity for 100 g.</b>
Valore energetico: 982 Kj / 235Kcal	Energy: 982 Kj / 235Kcal
Proteine: 24,2%	Protein: 24,2%
Sostanze grasse: 14,4%	Fat total: 14,4%
Carboidrati: 2,2%	Carbohydrate: 2,2%
Cloruro di sodio: 0,47%	Sodium: 0,47%