

## *Filetti di Sgombro al naturale*

### *Cod. Art. 71; 200 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 della lisca centrale e delle spine pettorali. 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 acqua, 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 magazzino in appositi locali.



8004899002208

**Ingredienti:** Sgombro, Acqua, 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>                     | 8004899002208   |
| <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: 1907 Kj / 462 Kcal       | Energy: 1907 Kj / 462 Kcal                                |
| Proteine: 16%                               | Protein: 16%  |
| Sostanze grasse: 44,2%                      | Fat total: 44,2%  |
| Somma acidi grassi monoinsaturi: 31,1%      | Monosaturated: 31,1%                                      |
| Somma acidi grassi polinsaturi: 5,7%        | Polyunsaturated: 5,7%                                     |
| Acidi grassi Omega 3: 3,3%                  | Omega 3: 3,3%   |
| Carboidrati: 0,0%                           | Carbohydrate: 0,0%  |
| Zucchero: 0,0%                              | Sugar: 0,0%   |