

Filetti di Sgombro al naturale

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 e 300 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 magazzinaggio in appositi locali.



Ingredienti: Sgombro, Acqua, Sale

Tipologia	Vasi di Vetro
Formati disponibili	200 g. – Vaso di vetro (EAN: 8004899002208) 300 g. – Vaso di vetro (EAN: 8004899002598)
N° Vasi per confezione, dimensione confezione e num. Confezioni per Euro Pallets	200 g. : 12 - (280x210x90)mm – 14x10 h 300 g. : 12 - (280x210x120)mm – 14x8 h
Data Scadenza	3 anni

Valore nutrizionale medio per 100 g.	Average Nutrition Information. Quantity for 100 g.
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%