

## *Filetti di Sgombro all'olio di oliva*

### *Cod. Art. 15; 2320 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 barattoli da 2320 g.

A questa fase segue la colmatatura dei contenitori con olio di oliva, la chiusura del coperchio con macchina aggraffatrice automatica, la sterilizzazione e il lavaggio delle confezioni. L'ultima fase è rappresentata dal confezionamento dei contenitori in termo pacchi e dal loro magazzinaggio in appositi locali.



**Ingredienti:** Sgombro, Olio di oliva, Sale

<b>Tipologia</b>	Barattolo
<b>N° Vasi per confezione</b>	2
<b>Dimensione Confezione</b>	mm (440x220x80)
<b>N° Confezioni per Euro-Pallets</b>	7 b X 10 h
<b>Peso Netto Vaso</b>	2800 g.
<b>Peso Lordo Confezione</b>	1550 g.
<b>Codice EAN</b>	8004899001003
<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%

