

Filetti di Sgombro all'olio di oliva

Cod. Art. 16; 125 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 125 g.

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



Ingredienti: Sgombro, Olio di oliva, Sale

Tipologia	Barattolo
N° Vasi per confezione	20
Dimensione Confezione	mm (310x110x100)
N° Confezioni per Euro-Pallets	20 b X 10 h
Peso Netto Vaso	125 g.
Peso Lordo Confezione	90 g.
Codice EAN	8004899000600
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: 0,00%	Sugar: 0,0%