

Buzzonaglia di Tonno all'olio di semi di soia

Cod. Art. 53; 550 g.

Il Tonno, 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 o in barattoli di grosso formato per uso Catering. I pezzetti ottenuti dalla eliminazione della lisca dorsale, e privati della parte denominata "sanguaccio", vengono messi in vasi di vetro da 550 g. A questa fase segue la colmatatura dei contenitori con olio di semi di soia, 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: Tonno, Olio di semi di soia, Sale

Tipologia	Vasi di Vetro
N° Vasi per confezione	6
Dimensione Confezione	mm (240x160x150)
N° Confezioni per Euro-Pallets	21 b X 6 h
Peso Netto Vaso	550 g.
Peso Lordo Confezione	370 g.
Codice EAN	8004899002109
Data Scadenza	3 anni

Valore nutrizionale medio per 100 g.	Average Nutrition Information. Quantity for 100 g.
Valore energetico: 1200 Kj / 287 Kcal	Energy: 1200 Kj / 287 Kcal
Proteine: 16%	Protein: 16%
Sostanze grasse: 44,2%	Fat total: 44,2%
Somma acidi grassi monoinsaturi: 75,8%	Monosaturated: 75,8%
Somma acidi grassi polinsaturi: 7,8%	Polyunsaturated: 7,8%
Acidi grassi Omega 3: 1,08%	Omega 3: 1,08%
Carboidrati: 0,0%	Carbohydrate: 0,0%
Cloruro di sodio: 0,84%	Sodium: 0,84%