

Filetti di Tonno al naturale

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 da diversi formati o in barattoli per uso catering.

A questa fase segue la colmatura 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.



8004899002789

Ingredienti: Tonno, Acqua, Sale

Tipologia	Vasi di Vetro
Formati disponibili	200 g. – Vaso di vetro (EAN: 8004899002000) 300 g. – Vaso di vetro (EAN: 8004899002215) 550 g. – Vaso di vetro (EAN: 8004899002772) 1700 g. – Vaso di vetro (EAN: 8004899002789)
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 550 g. : 6 - (240x160x150)mm – 21x6 h 1700 g. : 2 - (240x120x200)mm – 24x4 h
Data Scadenza	3 anni

Valore nutrizionale medio per 100 g.	Average Nutrition Information. Quantity for 100 g.
Valore energetico 445 Kj / 105 Kcal	Energy 445 Kj / 105 Kcal
Proteine: 13 %	Protein: 13 %
Sostanze grasse: 0,8%	Fat total: 0,8%
Carboidrati: 0,0%	Carbohydrate: 0,0%
Cloruro di sodio: 0,84%	Sodium: 0,84%