Insalatina di Tonno Drago

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. Il tonno viene così sbriciolato ed addizionato con il 30% di verdure miste tagliate a filetti. Il prodotto così ottenuto viene messo in vasi di vetro da 200 g. o 300 g.
A questa fase segue la colmatura dei contenitori con olio d'oliva, 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 50%, Verdure miste all'aceto di vino 30%, Olio di oliva 20%, Sale

Tipologia	Vasi di Vetro
Formati disponibili	200 g. - Vaso di vetro (EAN: 8004899002543) 300 g. - Vaso di vetro (EAN: 8004899002550)
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
Peso Netto Vasi	200 g. 300 g.
Peso Lordo Confezioni	200 g.: 130 g. 300 g.: 190 g.
Data Scadenza	3 anni