Ventresca di Tonno all'olio di oliva

Cod. Art. 63; 200 g.

Il Tonno, nella sua parte anteriore, contiene una piccola sezione di tessuto più grasso, ricco di acidi polinsaturi, che viene denominata ventresca. Questa parte viene fatta scongelare e messa a dissanguare in acqua corrente, posizionata in ceste di acciaio inox AISI 316 e fatta 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. Raffreddata a temperatura ambiente la ventresca viene privata della pelle e delle spine per essere posta poi in vasi di vetro da 200 g., senza aggiunta di conservanti, sbiancanti o esaltatori di sapidità. I vasi vengono così colmati con olio d'oliva da una riempitrice-colmatrice sottovuoto e chiusi ermeticamente da una capsulatrice. Segue la fase di sterilizzazione, raffreddamento, lavaggio e asciugatura dei vasi. 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 oliva, Sale

Tipologia	Vasi di Vetro
N° Vasi per confezione	12
Dimensione Confezione	mm (280x210x90)
N° Confezioni per Euro-Pallets	14 b X 10 h
Peso Netto Vaso	200 g.
Peso Lordo Confezione	130 g.
Codice EAN	8004899002130
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: 32,8 %	Protein: 32,8 %
Sostanze grasse: 17,3 %	Fat total: 17,3 %
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%