



**ITTICO
CONGELATO**
MOLLUSCHI

CALAMARI SPORCHI 100/300 P.P. CT1X6KG

**CODICE
14705**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

CALAMARO CONGELATO IN BLOCCO

Pezzatura: TAGLIA G (100/300 gr)

GLASSATURA: 0%

Area di cattura: Fao 27

Metodo di cattura: Reti da traino

INGREDIENTI

Calamario patagonico (*Loligo vulgaris*)

***ALLERGENI: MOLLUSCHI

SHEL LIFE

24 mesi

PREPARAZIONE

Temperatura di conservazione: prodotto da conservare a -18°C.

Il prodotto una volta scongelato, non deve essere ricongelato, va conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore.

NOTE

Sono considerati i migliori Calamari per chi vuole ottenere un prodotto finito di altissima qualità, la pezzatura di ogni Calamario varia dai 100 ai 300 grammi. Hanno un buon spessore di carne e questo garantisce che il Calamario una volta cucinato non diventi secco e difficile da masticare, è molto gustoso e comunque facilissimo da pulire proprio perché è di grandi dimensioni ed il tubo, cioè il suo corpo, è largo facilitando la pulizia interna.

La pelle esterna può essere tranquillamente lasciata perché dopo la cottura risulterà dolce e contribuirà a dare gusto. Il loro utilizzo può essere fatto in tanti modi, da fritto, ai ferri o alla griglia, ripieno, in umido. Garantirà in ogni modo una grande resa perché, anche se prendiamo come esempio un piatto come il Fritto, essendo un Calamario grande sia in lunghezza che in larghezza verrà utilizzata minor quantità rispetto a qualsiasi altro Calamario e non ci sarà paragone in termini di sapore e gusto. Ricordiamo infine il rapporto qualità/prezzo che reputiamo imbattibile.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.

