



ALIMENTARE
FRESCO
ITTICO FRESCO

UOVA DI LOMPO NERE GR.50X12



CODICE
13359

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Uova di lompo nere, in confezione da 50 gr.

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA

Zona di pesca: Oceano Atlantico nord-occidentale FAO 21

Metodo di pesca: reti da imbrocco e reti analoghe

INGREDIENTI

Uova di Lompo 84% (*Cyclopterus lumpus*), acqua, sale, stabilizzanti: E422, E415, coloranti: E141, E150d, E163, E151, conservante: E211.

***PESCE

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 660 giorni, in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C e consumare entro 2 giorni dall'apertura della confezione.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Le uova di lompo rappresentano un'intensa esplosione di piacevoli e freschi gusti saporiti dai mari del nord. Le piccole perle scoppiettanti si aprono rilasciando un intenso sapore. Le uova di lompo hanno un contenuto naturalmente elevato di salutarici acidi grassi omega-3, iodio e potassio.

Le uova di lompo vengono pastorizzate per maggiore sicurezza e sono facilmente conservabili in frigorifero grazie al coperchio risigillabile che ne consente un uso flessibile.



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.



www.marchispa.it