



ALIMENTARE
SECCO

SPECIALITÀ ITTICHE

SGOMBRO FILETTI OLIO OLIVA GR.125X25

CODICE
14620

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Filetti di sgombro in olio di oliva, confezionati in latta.

Origine della materia prima: pescato in Marocco

INGREDIENTI

Sgombro 72% (*Scomber Colias*), olio di oliva 27%, sale 1%.

Allergeni: PESCE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Presentazione: il prodotto si presenta pulito, senza residui di sangue, pelle o lische e di colore chiaro tipico beige dello sgombro, immerso in olio di oliva

Odore: caratteristico del prodotto ittico, non sono presenti odori rancidi/fermentati o di ossidazione

Sapore: caratteristico del prodotto ittico, piacevolmente sapido, assenza di gusti estranei al prodotto

Consistenza: carne soda e compatta tipica della specie o moderatamente morbida ma elastica al tatto, tipica del processo di cottura

SHELF LIFE COMMERCIALE

4 anni dalla data di fabbricazione

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto, una volta aperto conservare in frigorifero richiuso nell'imballo originale o in contenitore chiuso. Si raccomanda di consumare il giorno dell'apertura.



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