



**ITTICO
CONGELATO**
GAMBERI E SCAMPI

SCAMPI INTERI LABADIE 16/20 IRL. PZ3X3KG

**CODICE
11640**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Scampo intero con testa, congelato a bordo.

Pezzatura: 16/20

Zona di pesca: Atlantico Nord Orientale - Mare Celtico Settentrionale - zona Labadie - FAO 27

Metodo di cattura: reti da traino

INGREDIENTI

Scampo (*nephrops norvegicus*) / NEP, antiossidante (Metabilsolfito di sodio: E223) – acido citrico E330-E331

*In alcuni casi viene usato, al posto del metabisolfito di sodio, il solfito di sodio E221 + stabilizzanti E450 (difosfati)

***PESCE E MOLLUSCHI, SOLFITI E CROSTACEI.

SHELF LIFE

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

UTILIZZO

Gli scampi interi Labadie sono *Nephrops norvegicus* (scampi atlantici) pescati nelle acque a sud-ovest dell'Irlanda. Sono rinomati per l'alta qualità, la carne dolce e soda, e vengono congelati a bordo per preservare intatte freschezza e consistenza.

Grazie al guscio e alla testa intatti, sono perfetti per la preparazione di fumetti, bisque, primi piatti di mare e cotture alla griglia. Quando si puliscono, per evitare che la polpa si rovini e per far penetrare bene i sapori, si consiglia di incidere la parte ventrale della coda con le forbici.



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.com