



**ITTICO
CONGELATO**
MOLLUSCHI

CAPPESANTE 1/2 GUSCIO G.B. 9/11 CT1X6KG

CODICE
14703

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Cappasanta singola a mezzo guscio atlantica congelata IQF

Zona di cattura: FAO 27

Origine: Atlantico nord orientale - Canale della a manica occidentale

Metodo di produzione: Pescata in mare

Attrezzi da pesca: Draghe

Pezzatura: 9-11 pz/kg

INGREDIENTI

Cappasanta atlantica (*Pecten maximus*).

ALLERGENI: Molluschi

SHELF LIFE:

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

18 MESI

Il prodotto deve essere consumato previa adeguata cottura.

UTILIZZO

Le cappesante si preparano prevalentemente in forno o scottate in padella; sono ottime in vellutate o risotti di pesce, accompagnate da salse o all'interno di sfoglie delicate. La noce bianca si gusta intera o ridotta in crema, e con il corallo si possono preparare anche originali creme.

NOTE

Sono di pezzatura 9/11, hanno il 100% di corallo e sono a peso netto, hanno un ottimo rapporto qualità/prezzo considerato che NON sono iniettate e NON hanno "glassatura" aggiuntiva.



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.

