



**ITTICO
CONGELATO**
FILETTI DI PESCE

HALIBUT FILETTO 100/400 S/P PZ3X6.81KG



CODICE
14413

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Filetti di Halibut 100/400 IQF SENZA PELLE

Metodo di pesca: reti da traino.

Zona di pesca: Oceano Atlantico Nord Occidentale - FAO 21

INGREDIENTI

Filetti di Halibut (*Reinhardtius hippoglossoides*).

***ALLERGENI: Pesce

SHELF LIFE

24 mesi.

METODO DI PREPARAZIONE

Prodotto surgelato. Non ricongelare dopo lo scongelamento.

Lasciar decongelare il prodotto in frigorifero e consumare entro 24 h.

Questo pesce è ricco di grassi polisaturi sani, è povero di calorie, appena 90cal per ogni etto di carne, quindi consigliato in un'alimentazione sana e povera di grassi e di colesterolo. Si può cuocere al forno, in padella, alla piastra, in umido, a vapore e fritto.