



ALIMENTARE
SECCO

SPECIALITÀ ITTICHE

SGOMBRO FILETTI OLIO SEMI DE MARI GR.125X25

CODICE
14755

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Filetti di sgombro in olio di semi di girasole, confezionati in latta.
Origine della materia prima: pescato in Marocco

INGREDIENTI

Sgombro 72% (*Scomber Colias*), olio di semi di girasole 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 semi di girasole

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.

