



**ALIMENTARE
FRESCO**
SPECIALITÀ ITTICHE

SARDE SALATE KG.5X4



**CODICE
13424**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Sardine salate, confezionate in latta in plastica da 5 kg (peso sgocciolato 4 kg).

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Zona di pesca: FAO 34.1 Oceano Atlantico Centro Orientale

Metodo di produzione: pescato

Attrezzi da pesca: reti da circuizione

INGREDIENTI

SARDINE (*Sardina pilchardus*) e sale.

Allergeni: PESCE. Può contenere tracce di MOLLUSCHI e CROSTACEI.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: all'apertura le latte appaiono totalmente ripiene

Sapore: gradevole, salato, tipico del prodotto

Colore: carne dal colore bruno-rosato, tipico del prodotto al giusto grado di maturazione

Consistenza: carnosa, con polpa compatta, non molle né eccessivamente turgida e/o fibrosa

Odore: intenso, tipico del prodotto maturo, assenza di odori anomali

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 12 mesi dalla produzione ad una temperatura compresa tra 0°C e +8°C.

UTILIZZO

Tal quale. Le sardine una volta lavate dal sale in eccesso e private della lisca sono pronte per essere utilizzate .

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