



ALIMENTARE  
FRESCO  
SPECIALITÀ ITTICHE

# PASTA DI ACCIUGHE SALATE KG.720X6

**CODICE**  
**13427**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pasta di acciughe salate, con olio di girasole.

## ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

**Zona di pesca:** FAO 34 Oceano Atlantico Centro Orientale (vedi vaso), FAO 37

Mar Mediterraneo (vedi vaso)

**Metodo di produzione:** pescato

**Attrezzi da pesca:** reti da circuizione

## INGREDIENTI

ALICI (*Engraulis encrasicolus*), olio di girasole e sale.

Allergeni: PESCE.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** all'apertura i vasetti appaiono totalmente ripieni di pasta di acciughe

**Sapore:** gradevole, salato, tipico del prodotto

**Colore:** grigio-rosato, tipico del prodotto

**Consistenza:** aspetto e consistenza tipica da crema, densa e pastosa

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

## SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 12 mesi dalla produzione, in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e al riparo dal sole.

## UTILIZZO

Tal quale come si presenta. Dopo l'apertura conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C, in olio e consumare entro 30 giorni.



*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](http://www.marchispa.it)