ITTICO CONGELATO

ITTICI MISTI

SGOMBRO FILETTO GR100/120 IQF C/P KG.5X1

CODICE
14407

CARATTERISTICHE PRINCIPALI
Si tratta di un prodotto acquatico congelato in cui il filetto di pesce di sgombro (eliminati gli organi interni della testa e delle ossa) viene etichettato e messo in vendita dopo il congelamento.
Prodotto con pelle, privo di organi e lische
Provenienza: Islanda o Norvegia
Pezzatura: 100 +/- gr
(Può variare in base alla pezzatura della materia prima)

INGREDIENTI
Filetti di sgombro (Scomber Scombrus).

SHELF LIFE:
24 mesi.

UTILIZZO
Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato.
Deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore, previa cottura.

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.