



**ALIMENTARE  
FRESCO**  
SPECIALITÀ ITTICHE

# ARINGHE FILETTO AFFUMICATE GR.200X12

RIUNIONE

**CODICE  
01333**



## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Filetti di aringhe salati e affumicati con legno di ontano.  
Confezionati in busta sottovuoto da 200 gr.

## CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA

**Zona di cattura:** variabile, vedere etichetta

**Categoria di attrezzi da pesca:** variabile, vedere etichetta

## INGREDIENTI

ARINGHE (PESCE - *Clupea harengus*), sale, fumo di legno di ontano.  
Allergeni: PESCE

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto esteriore:** tipico del filetto di aringa

**Colore:** tipico dell'aringa

**Odore e sapore:** tipico dell'aringa affumicata

## SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 40 giorni ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C. Una volta aperto, il prodotto deve essere conservato tra 0°C e +4°C e consumato entro 24 ore.

### FILETTI DI ARINGHE AFFUMICATE

Senza Pelle

Ingredienti: Aringhe (*Clupea harengus*, pescato in Atlantico Nord Orientale Zona FAO27), sale, fumo naturale.

Valori nutrizionali per 100g di prodotto:

Valore energetico: 137 kcal / 572 kJ

Proteine: 13,6g

Carboidrati: 0,7g

Grassi: 8,9g

Conservare tra: +2°C / +5°C

Peso netto: **200 g e**

Prodotto e confezionato in Lituania presso:

Lietava M1925

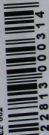
Un commercialista estero: 07 99 2812

Importato e distribuito da: Riunione Industrie Alimentari

Via Gaudenzi, 50/51, 16165 Genova.



R HEF 002



12R105

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)