



ALIMENTARE
SECCO

SGOMBRO

SGOMBRO FILETTI OLIO OLIVA SPAGNA KG.2,45X6

CODICE
14720

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Filetti di sgombro in olio di oliva, in latta tonda da 2,45 kg (1,7 kg sgocciolato).

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Pescato.

INGREDIENTI

Sgombro (*Scomber Japonicus*), olio di oliva, sale.

Allergeni: PESCE.

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE

Aspetto: pulito, senza residui di sangue, pelle o lisce e di colore chiaro tipico beige dello sgombro, immerso in olio di oliva, assenza di corpi estranei

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

5 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 coperto dal proprio liquido di governo. Si raccomanda di consumare 2 giorni dell'apertura.



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