



**ITTICO
CONGELATO**
GAMBERI E SCAMPI

MAZZANCOLLE TIGRATE T1 16/20 AA KG.1X12

**CODICE
14628**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Mazzancolle tigrate T1.
Glassatura: 20%
Pezzatura: AA (16/20 ppk)

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Pescato in: Mar Mediterraneo centrale – Mar Ionio (ZONA FAO N° 37. 2..2)
Origine: Tunisia
Attrezzo da pesca: reti da imbrocco e reti analoghe

INGREDIENTI

Mazzancolla / TGS (*Melicertus Kerathurus*) * Antiossidante/conservante: metabisolfito di sodio E 223 (solfito).
Allergeni: CROSTACEI, SOLFITI.

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 24 mesi dalla data di congelazione.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Mantenere in congelatore a -18°C entro la data di scadenza riportata in etichetta, mantenendo inalterata la qualità.

UTILIZZO

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



NOTE

Queste Mazzancolle completano la gamma delle Tigrate Tunisia in assortimento che variano da pezzature grandi adatte per griglia/ferri, spadellate un po' piccanti e/o con emulsioni leggere, paelle o catalane e a quelle piccole adatte per crudo o bollite in antipasti misti o frittore o sughi vari di alto livello. Sono pescate e non allevate e sono un'ottima alternativa al Gambero Argentina.

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.

