



**ITTICO
CONGELATO**
MOLLUSCHI

**CAPPESANTE POLPA C/C
30/40 PZ 26 X 500 GR**

**CODICE
13100**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Cappesante polpa con corazza, la caratteristica principale è la carne biancastra traslucida con uova di colore arancione brillante.

Il sapore è dolce e la consistenza è tenera.

Pezzatura: 30-40 pieces/kg

Area di cattura: Mare d'Irlanda e Mar Celtico - Irlanda

Metodo di cattura: Reti da traino

INGREDIENTI

CARNE DI CAPPESANTE (Molluschi)

***molluschi

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 24 mesi senza deterioramenti, mantenendo inalterata la qualità, nel rispetto delle indicazioni di conservazione (-18°C).

PREPARAZIONE

Il prodotto deve essere scongelato ponendolo a temperatura controllata tra 3-5°C. Il prodotto è crudo. Una volta scongelato conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore. Cuocere a fondo previa consumazione.



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