



**ITTICO
CONGELATO**
ITTICI MISTI

ROMBO CHIODATO INTERO 300/500 KG.5X1



CODICE
14803

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

ROMBO CHIODATO 300/500 GELO

Pezzatura: 300/500

Zona di pesca: Atlantico Nord Orientale - Mare Celtico Settentrionale - FAO 27

Metodo di cattura: reti a strascico

INGREDIENTI

Rombo, acqua

***PESCE

SHELF LIFE

24 mesi.

Una volta scongelato consumare il prodotto entro 36 ore

e conservarlo a una temperatura inferiore a 7°C

UTILIZZO

Il rombo chiodato è un pesce pregiato dalla carne bianca, soda e delicata. Ha un sapore fine che non richiede preparazioni elaborate: l'obiettivo è valorizzarne la consistenza senza coprirne il gusto.