

BRANZINO FILETTI CON PELLE IN VASSOIO SOTTOVUOTO SKIN



Identità e origine

Nome commerciale:	Branzino
Nome scientifico:	Dicentrarchus labrax
Lavorazione:	Filetti di branzino con pelle, senza squame e senza spine confezionato in sottovuoto skin
Origine:	Grecia
Metodo di cattura/prodüz.:	Acquacoltura
Paese di lavorazione:	Italia
Paese di confezionamento:	Italia
Tipo di allevamento.:	Estensivo in mare
Tipo di mangime:	Artificiale estruso specifico OGM free

Composizione e allergeni

Ingredienti:	Branzino
Allergeni:	PESCE
OGM:	Assenti

Caratteristiche del prodotto

Caratteristiche organolettiche:	Assenza di sapori ed odori sgradevoli o pungenti, sapori conformi agli ingredienti
Caratteristiche microbiologiche:	Listeria monocytogenes: Assente
Salmonella spp:	Assente
Escherichia coli	Assente

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

energia kcal	136
energia kj	573
grassi g	5
di cui ac. grassi saturi	1,1
carboidrati g	1
di cui zuccheri g	1
fibre g	0
proteine g	22
sale g	0,19

Uso, conservazione e confezionamento

Istruzioni per l'uso:	Conservare a 0-4°C - Da consumarsi previa cottura. Una volta aperta la confezione consumare entro 24 ore. Può contenere spine.
Confezionamento:	Vassoio PET trasparente
Peso vaschetta:	200 g
Dimensioni est. vaschetta:	230 X 150 X 25 mm
Imballaggio secondario:	cartone 250 X 20 X 160 mm contenente 7 vaschette cadauno (1,4 kg cadauno)
Pallet:	Euro pallet a perdere in legno con 120 Master, altezza 160 cm, 840 vaschette e 168 kg
Shelf life:	6 giorni
Codice articolo:	M274
Codice GTIN/EAN:	805615702167
Condizioni di conservazione:	in regime di refrigerazione a 0-4°C
Modalità di trasporto:	Trasporto refrigerato a 0-4°C

Produzione e distribuzione

Prodotto e distribuito da:	NORDFISH SRL Via Gaudenzio Fantoli 28/11 20138 MILANO C.F. e P.IVA 02802820304
Stabilimento autorizzato Nro.	