

– HALIBUT INTERO FRESCO



Identità e origine

Nome commerciale:	Halibut intero fresco
Nome scientifico:	Hippoglossus hippoglossus

Pezzatura:

Classi di peso	Numero di pesci – Box	Kg
1-3	Varie	21
3-5	Varie	21
5-7	3	18
7-9	2	16
9+	2	18

Il nostro halibut viene allevato in modo sostenibile nel suo habitat naturale, garantendo la massima qualità in ogni boccone. L'impegno per la sostenibilità e l'artigianalità garantisce un prodotto che rispetta sia l'ambiente che i nostri clienti.

Identità e origine

Origine:	Norvegia
Paese di confezionamento:	Norvegia

Uso, conservazione e confezionamento

Confezionamento:	Casse di polistirene espanso con coperchio con ghiaccio
Peso:	Casse a peso variabile
Shelf life:	18 giorni dalla raccolta (prodotto fresco eviscerato a mano)
Condizioni di conservazione:	in regime di refrigerazione tra 0° e 4°C
Modalità di trasporto:	Trasporto refrigerato a 0° - 4°C

Valori nutritivi medi per 100 g:

Val. energetico (kcal)	170.00
Val. energetico (kJ)	711.00
Proteina (%)	20 %
Grassi (%)	10 %
Di cui saturi (%)	16,1 %
Di cui saturi (%)	50,9 %
Polinsaturi (%)	31,1
Omega-3 (EPA % DHA)	10,5%

Composizione e allergeni

Ingredienti:	Halibut (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>)
Allergeni:	PESCE
OGM e Additivi:	Assenti

Produzione e distribuzione

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