

# **Alice**

**Denominazione commerciale:** Alice **Nome scientifico:** Engraulis Encrasicolus

# Zona di provenienza:

- FAO 37

# Periodo di abbondanza:

- da Marzo a Settembre

#### Metodo di cattura:

- Pesca volante a coppia

#### Lavorazioni:

- Intero
- Filetti
- Tronchetto

#### Confezionamento:

- Casse di polistirolo da 6 KG per pezzatura fino a 2 kg

#### Descrizione:

Fresco, di cattura, non trattato chimicamente, carni gustose, molto apprezzate.

### Prodotto sostitutivo:

Sardina

# Autocontrolli:

Proveniente da stabilimenti CE che attuano procedure di autocontrollo sia sui processi produttivi sia sui prodotti come stabilito dalle norme comunitarie

# Modalità di conservazione:

Temperatura tra 0° e 4°

#### Informazioni utili:

Da consumarsi previa cottura, si può congelare

#### Modalità di cottura:

Alla griglia, per frittura

# Valori nutrizionali:

Le carni contengono mediamente per 100 g di sostanza edibile, 20,5 g di proteine e 4,8 di grassi, con un apporto calorico di 125 kcal.

