Brotula

Denominazione commerciale: *Brotula*
Nome scientifico: *Brotula barbata*

Image not found or type unknown

Zona di provenienza:
- FAO 34

Periodo di abbondanza:
- da Novembre a Maggio

Metodo di cattura:
- Pesca artigianale con amo
- Pesca artigianale con reti

Lavorazioni:
- Filetti

Confezionamento:
- Casse di polistirolo da 4 kg per filetto

Descrizione:
Fresco, di cattura,
non trattato chimicamente,
carni apprezzate.

Prodotto sostitutivo:
Ombrina senegalese

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

Filetti
Image not found or type unknown

Modalità di conservazione:
Temperatura tra 0° e 4°

Informazioni utili:
Da consumarsi previa cottura, si può congelare

Modalità di cottura:
Cucinati in bianco, in padella o al valore

Nero di Sole S.r.l.
Via Santa Caterina, 46 - 06034 Foligno, Perugia Italia
E-mail: info@nerodisole.it Telefono: 0742-340677 | Fax: 0742-349920 / 0742-840420