



Calamaro

Denominazione commerciale: Calamaro

Nome scientifico: *Loligo Vulgaris*

Zona di provenienza:

- FAO 27

Periodo di abbondanza:

- da Ottobre a Marzo

Metodo di cattura:

- Pesca artigianale con amo

Lavorazioni:

- Intero

Confezionamento:

- Casse di polistirolo da 3 kg

- Casse di polistirolo da 6 kg

Descrizione:

Fresco, di cattura,
non trattato chimicamente,
carni di ottima qualità, assai apprezzate.

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

Valori nutrizionali:

Le carni contengono mediamente per 100 g di sostanza edibile, 12,6 g di proteine e 1,7 di grassi, con un apporto calorico di 68 kcal.

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