



# Cernia atlantica Gorensis

**Denominazione commerciale:** *Cernia atlantica*

**Nome scientifico:** *Epinephelus Goreeensis*

**Zona di provenienza:**

- FAO 34

**Periodo di abbondanza:**

- Tutto l'anno

**Metodo di cattura:**

- Pesca artigianale con amo
- Pesca artigianale con reti

**Lavorazioni:**

- Intero

**Confezionamento:**

- Casse di polistirolo da 6 KG per pezzatura fino a 2 kg
- Casse di polistirolo da 12 KG per pezzatura da 2 a 5 kg

**Descrizione:**

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

**Prodotto sostitutivo:**

[Cernia atlantica](#)

**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:**

Arrosto, alla griglia, in umido

**Valori nutrizionali:**

L'Istituto Nazionale della Nutrizione indica che 100 grammi di parte edibile (carni) di Cernia contengono 17 g di proteine, 2 g di grassi, 11 mg di Calcio, 128 mg di Fosforo, 0.3 mg di Ferro, 0.04 mg di Vitamina B1, 0.12 mg di Vitamina B2.

## Nero di Sole S.r.l.

Via Santa Caterina, 46 - 06034 Foligno, Perugia Italia

E-mail: [info@nerodisole.it](mailto:info@nerodisole.it) Telefono: 0742-340677 | Fax: 0742-349920 / 0742-840420