Cernia dorata

Denominazione commerciale: *Cernia dorata*
Nome scientifico: *Epinephelus Costae*

Zona di provenienza:
- FAO 34

Periodo di abbondanza:
- Tutto l'anno

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

Lavorazioni:
- Filetti
- Intero

Confezionamento:
- Casse di polistirolo da 4 kg per filetto
- 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 di discreta importanza.

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

Intero

Filetti

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:

Le carni contengono per 100 g di sostanza edibile, 18,4 g di proteine e 0,5 g di grassi, con un apporto calorico di 78 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