NERO DI SOLE

# Dentice atlantico

***Denominazione commerciale:*** *Dentice atlantico*
***Nome scientifico:*** *Dentex Angolensis*

**Zona di provenienza:**
- FAO 34

**Periodo di abbondanza:**
- da Dicembre a Maggio

**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

**Descrizione:**
Fresco, di cattura,
non trattato chimicamente,
carni bianche, sode, ottime

**Prodotto sostitutivo:**
Dentice atlantico

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

Filetti

Intero

**Modalità di conservazione:**
Temperatura tra 0° e 4°

**Informazioni utili:**
Da consumarsi previa cottura, si può congelare

**Modalità di cottura:**

E' adatto per cotture bollite, glassate, arrostite, al cartoccio.

**Valori nutrizionali:**
Le carni contengono  per 100 g di sostanza edibile,  23,2 di proteine e 3,9 g  di grassi, con un apporto calorico di 128 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