



NERO DI SOLE

# Dentice occhione

**Denominazione commerciale:** Dentice occhione

**Nome scientifico:** Dentex Macrophthalmus

## Zona di provenienza:

- FAO 34

## Periodo di abbondanza:

- da Dicembre a Maggio

## Metodo di cattura:

- Pesca artigianale con amo

## 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

## 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:

E' adatto per cotture bollite, glassate, arrostiti, 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](mailto:info@nerodisole.it) Telefono: 0742-340677 | Fax: 0742-349920 / 0742-840420