

Scorfano

Denominazione commerciale: Scorfano

Nome scientifico: *Scorpaena scrofa*

Zona di provenienza:

- FAO 34

Periodo di abbondanza:

- da Novembre a Aprile

Metodo di cattura:

- Pesca artigianale con amo

Lavorazioni:

- Intero

Confezionamento:

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

Descrizione:

Fresco, di cattura,
non trattato chimicamente,
carni di buon pregio, apprezzate, sode

Prodotto sostitutivo:

[Scorfano atlantico](#)

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:

Bollito, nelle zuppe, sfilettato e nei sughi

Valori nutrizionali:

Le carni contengono per 100 g di sostanza edibile, 15,8 g di proteine e 1,4 g di grassi, con un apporto calorico di 79 kcal.