



NERO DI SOLE

Sgombro

Denominazione commerciale: Sgombro

Nome scientifico: *Scomber scombrus*

Zona di provenienza:

- FAO 27

Periodo di abbondanza:

- da Febbraio a Aprile

Lavorazioni:

- Intero

Confezionamento:

- Casse di polistirolo da 6 kg

Descrizione:

Fresco, di cattura,
non trattato chimicamente,
carni bianche, con leggera sfumatura brunastra, buone.

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

Valori nutrizionali:

Le carni contengono mediamente per 100 g di sostanza edibile, 18,7 g di proteine e 16,1 di grassi, con un apporto calorico di 220 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