



NERO DI SOLE

# Smeriglio

**Denominazione commerciale:** Smeriglio

**Nome scientifico:** *Isurus Oxyrinchus*

**Zona di provenienza:**

- FAO 34

**Periodo di abbondanza:**

- da Gennaio a Giugno

**Metodo di cattura:**

- Pesca artigianale con amo

**Lavorazioni:**

- Eviscerato

**Confezionamento:**

- Casse di polistirolo a peso variabile per pezzature superiori ai 5 kg

**Descrizione:**

Fresco, di cattura,  
non trattato chimicamente,  
carni ottime, di colore rosa carico

**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:**

Alla griglia, a fette

**Valori nutrizionali:**

Le carni contengono per 100 g di sostanza edibile, 21g di proteine e 0,7 g di grassi, con un apporto calorico di 88kcal.

**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