

Sogliola oceanica

Denominazione commerciale: *Sogliola oceanica*

Nome scientifico: *Synaptura cadenati*

Zona di provenienza:

- FAO 34

Periodo di abbondanza:

- da Ottobre a Maggio

Metodo di cattura:

- Pesca artigianale con amo
- Pesca artigianale con reti

Lavorazioni:

- Eviscerato
- Filetti
- Intero

Confezionamento:

- Casse di polistirolo da 4 kg per filetto

Descrizione:

Fresco, di cattura, non trattato chimicamente,
Carni buone

Prodotto sostitutivo:

[Sogliola atlantica](#)

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:

Alla griglia, al forno, in padella

Valori nutrizionali:

Le carni contengono per 100 g di sostanza edibile, 16,9g di proteine e 1,4 g di grassi, con un apporto calorico di 83kcal.

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