Tanuta

Denominazione commerciale: *Tanuta*
Nome scientifico: *Spondyliosoma Cantharus*

Zona di provenienza:
- FAO 34

Metodo di cattura:
- Pesca artigianale con amo
- Pesca artigianale con reti

Lavorazioni:
- Intero

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

Descrizione:
Fresco, di cattura,
non trattato chimicamente,
carni bianche di buon pregio

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

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