



Roglieri Ittica srl
COMMERCIO E LAVORAZIONE PRODOTTI DELLA PESCA



promostudio

SEPPIA 100/200

Codice Articolo	502812LV
Denominazione Commerciale	Seppia pulita 100/200 IQF congelata
Ingredienti	Seppia
Denominazione Scientifica	Seppia officinalis
Pezzatura	100/200 g.
Origine	Tunisia
Metodo di produzione - Zona FAO* <small>*In base alla disponibilità del prodotto le zone di provenienza possono variare</small>	Pescato - Mar Mediterraneo Centrale Zona FAO 37.2.2 - Mar Ionio
Categoria Attrezzo/Attrezzo di cattura	Reti da traino/Reti da strascico a tavoloni
Glassatura	0%
Allergeni	Molluschi
Additivi** <small>**Gli additivi utilizzati sono soggetti a variazioni in base alla materia prima utilizzata</small>	Assenti
Stato fisico del prodotto	Congelato
Imballo/Peso netto	Cartone / 6 KG
Formato Cartone - L x P x A cm	30 x 40 x 15,5 cm
Cartoni per strato	8
Strati per pallet	11
Codice Ean Imballo primario	803334417=====
Temperatura di conservazione	-18 °C
Shelf Life Totale / Min. Garantita	24 Mesi / 12 Mesi
Modalità di consumo	Da consumarsi previa cottura
Parametri microbiologici	Listeria monocytogenes assente Salmonella spp. assente
Valori nutrizionali su 100g	Energia: 266 KJ/63 Kcal, Grassi (di cui saturi): 0,4g (0,11g) Carboidrati (di cui zuccheri): 0,7 g Proteine: 14,1 g Sale: 0,24g.
Caratteristiche organolettiche	Odore caratteristico non ammoniacale. Aspetto caratteristico. Consistenza soda e turgida.

