
	Via E.Majorana 11- 30020 Noventa di Piave Sito produttivo Jesolpesca Via T.Edison 8	Rev. 00 Del 30/08/19
	GALLINELLA NOSTRANA S DECAPIT. S	13919

INFORMAZIONI DI ARTICOLO Denominazione scientifica: <i>Chelidonichthys lucerna</i> Origine: Atlantico Nord Orientale – FAO 27.4 o FAO 27.7 Metodo di cattura: Pescato con reti da traino o sciabiche, ami e palangari		
CODICE ARTICOLO	13919	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Gallinella	
ALLERGENI	Pesce e prodotti derivati	
TMC	18 mesi	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	-18°C	
CONSERVAZIONE DOMESTICA	Prodotto congelato a -18°C Il prodotto dopo essere stato scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro 24h dal scongelamento	
MODALITA' DI UTILIZZO	Da consumare previa cottura	
INFORMAZIONI LOGISTICHE		
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Cartone	
IMBALLAGGIO SECONDARIO	Busta plastica trasparente Confezionati singolarmente.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE		
ODORE E SAPORE	Tipico della specie, non pungente	
COLORE	Arancio-rosso tipico del salmone	
CONSISTENZA	Compatta ed elastica dopo lo scongelamento	
VOLORI MEDI NUTRIZIONALI PER 100g		
Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto: Energia: 376 kJ 97 kcal Grassi 1,84 g di cui saturi 0,51 g; Carboidrati 0,2 g di cui zuccheri 0 g; Fibre 0 g; Proteine 17,98 g; Sale 0,14 g		

La scheda tecnica definisce le caratteristiche standard del prodotto specifico.

E' vietata la riproduzione del presente documento, i dati riportati hanno solamente carattere informativo, Cattel S.p.A. si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento e senza preavviso le caratteristiche del prodotto riportate in questa scheda.

La presente annulla e sostituisce la precedente.