

Le Mare viglie




Scheda Tecnica / Technical Card

BOTTARGA DI MUGGINE INTERA KOSHER KOSHER MULLET BOTTARGA INTACT PIECES

Prodotto
Product



Ingredienti - <i>Ingredients</i>	uova di cefalo, sale - <i>mullet roe, salt</i>		
Origine / <i>Origin</i>	Zona di pesca FAO 31/34/41 - <i>Fao Fishing Area 31/34/41</i>		
Scadenza / <i>shelf life</i>	18 mesi - <i>18 months</i>		
metodi cattura / <i>methods of capture</i>	reti da imbrocco e analoghe - reti da circuizione e raccolta / <i>Gillnets and similar nets - Surrounding nets and lift nets</i>		
Modalità conservazione <i>Storage</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto, preferibilmente in frigorifero <i>store in a cool and dry place preferably in the refrigerator</i>		
Additivi e conservanti: <i>additives or preservatives</i>	Non contiene additivi e/o conservanti <i>Does not contain additives and/or chemical preservatives</i>		
Articolo / <i>Item</i> Codice Ean 13 / <i>Ean code</i>	Codice / <i>Code</i>	Pezzature / <i>weighing</i>	Cod. Ean
	60006	40/70 gr	221916500000
	60005	70/100 gr	221802700000
	60004	101/130 gr	221916800000
	60003	131/160 gr	221917200000
	60002	161/200 gr	221916600000
60001	+200gr	221916900000	
Peso netto / <i>net weight</i>	Variabile - <i>Variable</i>		
Peso sgocciolato / <i>Drained weight</i>	-		
Confezione / <i>Packing</i>	Busta sottovuoto / <i>vacuum packet</i>		
Misura confezione cm <i>Packin measures</i>	h 30x11x min. 1 max 2,5 cm h 25x11x min. 1 max 2 cm h 30x14x min. 1,5 max 5 cm		
Pz./kg per crt / <i>pieces/kg for box</i>	Kg 5,00		
Misure crt / <i>box measures</i>	h. 18 x 30 x 22		

Composizione Pallet-Pallet	n. crt x strato/n. box for tier n. strati / n. tier n. box totali/n. tot. Box	13 8 104
Consigli di utilizzo: serving suggestion:	<p>Come antipasto: affettare e aggiungere un filo d'olio extravergine d'oliva e se vi piace del sedano a fette o dei carciofi. Per condire primi piatti: Quando la pasta è pronta scolatela e fatela saltare in padella con un soffritto d'aglio preparato in precedenza. Infine a crudo aggiungete la bottarga macinata o a fettine sottili e del prezzemolo fresco.</p> <p><i>As appetizer: Slice and add a drizzle of extra virgin olive oil and if you like add celery or artichokes. For season pasta dishes: when the pasta is cook drain it and pan-frying with a sauté of garlic and hot pepper. Finally add mullet roe and fresh parley</i></p>	
allergeni / allergens	Contiene pesce / contains fish	
Certificazioni / Certification	Certificazione Kosher Kosher Certification	
Caratteristiche fisico-chimiche / Chemical and Physical Properties	Valori medi - Average values Aw 0,87 - pH 4.7 / 6.6 - Salinità Saltiness 3-4%	
Trattamenti Microbiodici - Microbiostatici Microcidal - static Treatments	Essiccazione / Drying	
Tabella Nutrizionale Nutrition Facts	Valori medi per / Average values for: 100 gr	
	Energia / Energy	1.578 Kj / 377 kcal
	Grassi / Fat	24g
	- saturi / saturated	6,01g
	Carboidrati / carbohydrate	0g
	- zuccheri / sugar	0g
	Proteine / protein	40g
	Sale / Salt	3,60g
Note / Notes	Prodotto soggetto a calo peso / Product subject to weight loss	
Prodotto e Confezionato da: Produced and packaged by:	<p>Le Mareviglie srl Viale Elmas, 188 - 09122 Cagliari (Ca) - Italia IT 3010 CE</p>	

MANUFACTURER PRODUCT SPEC SHEET DISTRIBUTED BY
GauchtGourmet 17401 TRITON SCHERTZ TX 78154
PHONE: 210-277- 7930 FAX: 210-497- 2364 EMAIL: INFO@GAUCHOGOURMET.COM