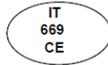


## SCHEDA TECNICA

C.M. MARE S.r.l.  
Via f. Cilea, 11  
91026 - Mazara del Vallo (TP)  
Partita Iva: 02716930819  
Email: [cmmareamazara@gmail.com](mailto:cmmareamazara@gmail.com)  
Pec: [cmmaresrl@pec.it](mailto:cmmaresrl@pec.it)  
IBAN: IT380 08952 81880 000000155257



## **GAMBERO ROSA** (*Parapenaeus longirostris*)

Il Gambero rosa del Mediterraneo è un crostaceo tipico ed uno dei più diffusi. Vive in fondali fangosi a profondità importanti tra i 150 ed i 700 metri anche se è più presente tra i 100 ed i 400 metri. Viene pescato con reti da traino soprattutto dai marinai di Mazara del Vallo. Estremamente apprezzato dai consumatori in quanto molto versatile in cucina.

### CARATTERISTICHE DI SPECIE:

Una specie con un ciclo vitale piuttosto breve visto che gli esemplari non superano i 4 anni di vita. È una specie stanziale che vive riunita in grandi gruppi composti da migliaia di esemplari. Sembra inoltre che con l'aumentare della profondità aumenti anche la dimensione del gambero, vale a dire che man mano che l'animale cresce si sposta in ambienti sempre più profondi.

### INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:

Denominazione Commerciale  
Denominazione Scientifica  
Codice FAO Alpha3  
Stato Fisico  
Metodo di Produzione  
Zona di pesca  
Attrezzo di pesca  
Paese di origine  
Ingredienti  
Additivi  
Allergeni  
Disponibilità del prodotto  
Tipologia packaging

#### **GAMBERO ROSA CONGELATO**

*Parapenaeus longirostris*  
DPS  
CONGELATO  
PESCATO IN MARE  
Zona FAO 37.2.2 - Mar Mediterraneo Centrale  
Reti da traino (OTB)  
Italia  
Gambero Rosso  
Trattato con antiossidanti: SOLFITI  
Crostacei, solfiti  
Continuativa  
Vaschette per alimenti da 1Kg. Cartone da 12 Kg.

### INFORMAZIONI PER IL CONSUMATORE / CLIENTE

Modalità di conservazione  
Shelf life  
Etichettatura

Conservare alla temperatura non superiore a -18°C  
18 mesi dalla data di produzione/confezionamento  
Conforme al Reg. CE n. 1169/2011

Sicurezza Alimentare

Il prodotto soddisfa i Criteri di Sicurezza Alimentare e d'Igiene di Processo disposti per i prodotti ittici dai Reg. CE 1441/2007, 2073/2005 e 1881/2006. L'Azienda, in ottemperanza al Reg. 853/2004 CE, attua un Piano di Autocontrollo e di Campionamento periodico e dispone l'esecuzione di prove di laboratorio accreditate presso laboratori di analisi alimenti all'uopo autorizzati come disposto dalla cogente normativa.

### CARATTERISTICHE

#### Organolettiche:

Colore roseo giallastro o rosaceo

Odore di salsedine;

Sapore delicato.

Carni sode, compatte e squisite.

#### Nutrizionali:

Le carni del gambero rosa hanno un elevato valore nutritivo. Sono un ottimo alimento ipocalorico, dal buon apporto proteico e dal ridotto tenore di grassi.

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto\*

Valore energetico	71 Kcal
Proteine	13,6 g
Grassi	0,6 g
Carboidrati	2,9 g

\*I valori sono da considerarsi indicativi in quanto le caratteristiche nutrizionali possono variare.

**SUGGERIMENTI PER IL CONSUMO:** Da consumarsi cotto o crudo. Utilizzati per antipasti, primi e secondi piatti. Cucinato in vari modi, si apprezza soprattutto crudo o marinato. È anche componente essenziale di un buon fritto misto.