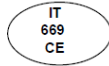


SCHEDA TECNICA

C.M. MARE S.r.l.
Via f. Cilea, 11
91026 - Mazara del Vallo (TP)
Partita Iva: 02716930819
Email: cmmaremazara@gmail.com
Pec: 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.