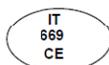


SCHEDA TECNICA

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 ROSSO di Mazara del Vallo
(*Aristaeomorpha foliacea*)

Il Gambero rosso è una specie di gambero che viene pescato principalmente a largo (tra i 200 e i 1000 metri di profondità) delle acque del Mar Mediterraneo dalla flotta peschereccia di Mazara del Vallo. In nome deriva dalla sua peculiare colorazione rosso intenso brillante. La testa nel periodo di riproduzione si incurisce per la presenza delle uova.

CARATTERISTICHE DI SPECIE:

Il gambero rosso ha un corpo allungato. Dal corpo, compresso lateralmente, si dipartono 13 paia di appendici. La parte posteriore è formata da 6 segmenti. Può raggiungere una lunghezza max di 22-23 cm.

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
Pezatura / Calibro
Tipologia packaging

GAMBERO ROSSO CONGELATO

Aristaeomorpha foliacea
ARS
Congelato
Pescato in mare
Zona FAO 37.2.2 - Mar Mediterraneo centrale
Reti da traino (OTB)
Italia
Gambero Rosso, additivi
Conservante: Bisolfito di sodio E222; Antiossidanti: Acido ascorbico E 300, Citrato di sodio E331; Stabilizzante: Difosfati E450.
Crostacei, soliti
Continuativa
18/22 pz x Kg (I° scelta) · 28/35 pz x Kg (II° scelta) · 46/52 pz x Kg (III° scelta) - 65/75 pz x Kg (IV° scelta)
Vaschetta da 1 kg, cartone da 12 vaschette.

INFORMAZIONI PER IL CONSUMATORE / CLIENTE

Modalità di conservazione

Shelf life
Etichettatura

Sicurezza Alimentare

Conservare alla temperatura non superiore a -18°C. Scongelerare il prodotto in frigorifero ad una temperatura non superiore a +4°C e consumare preferibilmente entro 24 ore dallo scongelamento. Non ricongelare il prodotto.
18 mesi dalla data di produzione/congelamento.
Conforme al Reg. CE n. 1169/2011

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

Organoleffiche:

Colore rosso intenso e brillante; Odore di salsedine; Sapore delicato e dolciastro, unico e inconfondibile; Carni compatte e bianche.

Nutrizionali:

Le carni del gambero rosso 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	368 KJ / 88 Kcal
Grassi	0,57 g
Di cui saturi	0,13 g
Carboidrati	0,6 g
Di cui zuccheri	0 g
Proteine	20 g
Sale	0,89 g

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

SUGGERIMENTI PER IL CONSUMO:

Da consumarsi cotto o crudo (previo abbattimento). Utilizzati per antipasti, primi e secondi piatti. Al vapore, scottato, marinato, alla griglia, am soprattutto crudo, in tartare o utilizzato per il sushi.