

SCHEDA TECNICA



GAMBERO VIOLA *(Aristeus antennatus)*

Aristeus antennatus nome comune "Gambero viola", è un crostaceo decapode appartenente alla famiglia Aristeidae, proveniente dal mar Mediterraneo e pescato con reti da traino soprattutto dai marinai di Mazara del Vallo. Vive in zone con fondali molli, di solito fangosi, fino a 1440 m di profondità, anche se durante la notte si sposta verso la superficie.

CARATTERISTICHE DI SPECIE:

Il corpo difficilmente supera i 22 cm. La colorazione è rossa pallida, spesso con sfumature violacee; insieme ai tre denti sulla parte superiore del rostro essa permette la distinzione con *Aristaeomorpha foliacea* (Gambero rosso), dal colore più intenso.

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 VIOLA CONGELATO

Aristeus antennatus
ARA
CONGELATO
PESCATO IN MARE
Zona FAO 37.2.2 - Mar Mediterraneo Centrale
Reti da traino (OTB)
Italia
Gambero viola
Trattato con antiossidanti: SOLFITI
Crostacei, soffiti
Continuativa
18/24 pz x Kg (I*) - 28/35 pz x Kg (II*) - 48/55 pzx Kg (III*)
Vaschette plastica da 1 Kg. Cartoni 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 rosso chiaro o roseo con sfumature violacee;

Odore di salsedine;

Sapore asciutto, vivacemente sapido. Le carni sono magre, sode ma non dure, poco untuose al palato e lievemente dolci.

Carni bianche e consistenti.

Nutrizionali:

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

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto*

*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. Cucinato in vari modi (bollito, alla griglia) si apprezza soprattutto crudo o marinato.

Valore energetico	89 Kcal
Proteine	20,6 g
Grassi	1,9 g
Carboidrati	0,7 g
Sali minerali	Calcio 39 mg Zinco 1.15 mg Ferro 1.9 mg Fosforo 242 mg Potassio 352 mg Sodio 270 mg Magnesio 33.2 mg