

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



ACCIUGHE O ALICI CONGELATE (*Engraulis encrasicolus*)

L'acciuga o alice (*Engraulis encrasicolus*) è un pesce osseo marino appartenente alla famiglia Engraulidae di grande importanza economica.

CARATTERISTICHE DI SPECIE:

Si tratta di un tipico pesce pelagico che si può trovare anche a grande distanza dalle coste, a cui si avvicina in maggio-giugno per la riproduzione. Di solito, nella stagione calda non si incontra a profondità superiori a 50 metri. In inverno frequenta acque più profonde, attorno ai 100-180 metri nel Mediterraneo.

La sua cattura avviene con vari metodi (reti a strascico, reti da posta, ecc.), ma principalmente con un'apposita rete da circuizione nota come *ciànciolo*, in cui i banchi di acciughe e altri piccoli pesci pelagici vengono attratti da fonti luminose (*lampàre*).

Le acciughe hanno un corpo sottile e affusolato, che raggiunge in età adulta i 15-20 cm di lunghezza. Le alici appartengono alla categoria del pesce azzurro. Il dorso delle alici è infatti percorso da una striscia azzurra, con sfumature verdi; le scaglie delle parti laterali e del ventre sono invece argentee.

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
Pezzatura / Calibro
Tipologia packaging

Acciughe o alici congelate
Engraulis encrasicolus
ANE
CONGELATO
PESCATO
Zona FAO 37.1.3 - Mar Mediterraneo occidentale
Reti da circuizione e raccolta (PS)
Italia
Alici
NO
Pesce
Continuativa
Vaschette da 1 Kg
Buste per alimenti poste all'interno di cartone da 10 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 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:

Odore: delicato e gradevole. **Colore:** corpo brillante argentato. **dalla consistenza:** carni sode, elastiche, [squame](#) aderenti, occhio turgido e sporgente; Carni compatte e sode, elastiche e consistenza morbida.

Nutrizionali:

Le carni delle alici hanno un elevato valore nutritivo. Sono pesci magri, è presente una percentuale maggiore di proteine e inferiore di lipidi rispetto ad altri pesci grassi, che lo rende così un pesce a basso contenuto energetico. Dal punto di vista nutrizionale, l'acciuga si distingue dagli altri pesci per il suo elevato contenuto in Ferro, Iodio, Zinco, Proteine, Vitamine, Omega-3 e Calcio.

Valore energetico	131 Kcal
Proteine	20,35 g
Grassi di cui saturi	4,8 g 1,2
Carboidrati	0,0 g

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto*

SUGGERIMENTI PER IL CONSUMO: Le **acciughe** o alici sono pesciolini "poveri", ma davvero ricche di virtù gastronomiche. Da esaltare con le giuste tecniche.