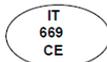


SCHEDA TECNICA

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



CALAMARETTI CONGELATI (*Alloteuthis media*)

I calamaretti, nome scientifico *Alloteuthis media*, sono una specie di molluschi molto simili ai loro fratelli più grandi, i calamari. Si tratta di un mollusco cefalopode che non raggiunge una lunghezza superiore agli 8 centimetri.

CARATTERISTICHE DI SPECIE:

Il calamaretto è un mollusco cefalopode dal corpo allungato a forma di cono con l'estremità aguzza. Sul dorso in posizione laterale si trovano due pinne strette che si dipartono da metà del corpo, la testa sporge dal mantello con gli occhi in posizione laterale e attorno alla bocca si trovano quattro paia di braccia ed un paio di tentacoli ricchi di ventose all'estremità. Il colore è bianco trasparente con puntini rosa violetti. Può raggiungere una misura di 12-14 cm è più comune attorno ai 3-7 cm. La conchiglia è interna ed ha la consistenza di un velo trasparente. Può raggiungere 350 m di profondità, normalmente si trova tra 20 e 100 m. migra verso le coste in primavera e d'autunno quando la riproduzione è più intensa, anche se si tratta di una specie che si riproduce tutto l'anno. Si trova lungo tutte le nostre coste

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

Calamaretti congelati
Alloteuthis media
OUM
CONGELATO
PESCATO
Zona FAO 37.2.2 - Mar Mediterraneo centrale
Reti da traino (OTB)
Italia
Calamaretti

Molluschi
Continuativa
500 gr
Buste per alimenti poste all'interno di cartone

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:

I calamaretti hanno carne soda, di colore chiaro. Odore di salsedine. Molto apprezzati nelle cucine.

Nutrizionali:

I calamaretti sono un alimento poco calorico (ovviamente dipenderà anche dal tipo di cottura)

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto*

Valore energetico	92 Kcal
Proteine	15 g
Grassi	1,4 g
Carboidrati	3,0 g

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

SUGGERIMENTI PER IL CONSUMO:

I calamaretti sono ottimi se fritti.