

## SCHEDA TECNICA

C.M. MARE S.r.l.  
Via f. Cilea, 11  
91026 - Mazara del Vallo (TP)  
Partita Iva: 02716930819  
Email: [cmmaremazara@gmail.com](mailto:cmmaremazara@gmail.com)  
Pec: [cmmaresrl@pec.it](mailto:cmmaresrl@pec.it)  
IBAN: IT380 08952 81880 000000155257



## SCAMPI CONGELATI (*Nephrops norvegicus*)

Lo scampo è un crostaceo che ha carni molto pregiate ed apprezzate che vive su fondali sabbiosi e fangosi, fino ad 800 metri di profondità.

### CARATTERISTICHE DI SPECIE:

Lo scampo ha un corpo allungato e snello. Il caratteristico carapace è coperto di spine ed è dotato di 13 paia di appendici. Presenta una testa ben sviluppata e di un rostro laterale dentellato dove sono posizionati gli occhi. E' munito di 2 chele. L'addome è costituito da 6 segmenti più una coda a ventaglio. Può raggiungere una lunghezza mx di 24 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  
Pezzatura / Calibro  
Tipologia packaging

**Scampi congelati**  
*Nephrops norvegicus*  
NEP  
CONGELATO  
PESCATO  
Zona FAO 37.2.2 - Mar Mediterraneo Centrale  
Reti da traino (OTB)  
Italia  
Scampi  
E586 4-Esiresorcinolo, E300 Acido Citrico  
Crostacei  
Continuativa  
8/12 pz x Kg (I°) · 22/27 pz x Kg (II°) · 40/45 pz x Kg (III°)  
Buste da 1Kg per alimenti poste all'interno di cartone da 8 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 rosato, con sfumature giallo-arancio;

Odore di salsedine;

Sapore delicato e dolciastro, inimitabile;

Carni compatte e sode e consistenza morbida e avvolgente.

#### Nutrizionali:

Le carni degli scampi 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	86 Kcal
Proteine	16,2 g
Grassi	1,9 g
Carboidrati	1 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. Cucinato in vari modi (bollito, alla griglia) si apprezza soprattutto crudo o marinato.