

ROYAL GREENLAND

GAMBERETTI BOREALI COTTI E SGUSCIATI, MSC

XL, 125-175 PZ/LBS, SINGLE FROZEN, 5 X 1,8KG PESO NETTO, SURGELATI



Royal Greenland, Italy
Via G. Saragat 2,
20834 Nova Milanese
Tel. +39 0362 499614
www.royalgreenland.it



Specie	Pandalus borealis
Codice prodotto	105446018
Peso netto (con glassatura)	1989 g
Peso netto (senza glassatura)	1800 g
Glassatura (%)	7 - 12
Shelf life	540
Conservazione	Surgelato
Numero di certificato MSC	MSC-C-54912

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G

Energia	281 kJ / 66 kcal
Grassi	0,7 g
- di cui acidi grassi saturi	0,1 g
Carboidrati	0 g
- di cui zuccheri	0 g
Proteine	15 g
Sale	1,4 g

ALLERGENI

Crostacei

UNITÀ DI VENDITA

Pezzi per cartone	5
Unità di negoziazione	Si
Peso lordo (kg)	10,4
Peso netto (kg)	9
Altezza (mm)	294
Larghezza (mm)	237
Lunghezza (mm)	377
Codice EAN	5740301179115

UNITÀ

Peso lordo (kg)	2,018
Peso netto (kg)	1,800
Altezza (mm)	35
Larghezza (mm)	315
Lunghezza (mm)	400

PALLET

Cartoni per EUR pallet	60
Cartoni per strato	10
Strati per pallet	6
Peso lordo (kg)	648,8
Peso netto (kg)	540
Altezza (mm)	1914
Larghezza (mm)	800
Lunghezza (mm)	1200
Codice EAN	5740301179122

LINGUE IN ETICHETTA

SE, FR, DE, EN, DK, IT

I gamberi mari freddi sono una vera prelibatezza, con il loro colore rosa e la loro consistenza soda e succosa. Questi gamberi nascono nelle acque gelide e limpide dell'Atlantico del Nord e del Mar Glaciale Artico, dove raggiungono le dimensioni complete all'età di 6 anni. Questa crescita lenta consente lo sviluppo completo degli aromi e della consistenza. I gamberi, ricchi di proteine e poveri di grassi, sono una scelta salutare.

I gamberi mari freddi cotti e sgusciati vengono sottoposti individualmente a congelamento rapido per facilitare lo sporzionamento anche da surgelati. Lo scongelamento lento in frigorifero ne preserva il sapore naturale.

PACKAGING

Questo prodotto è confezionato in un busta

- Pratica busta in plastica riciclabile (LDPE 04) **NOVITÀ !**
- Design accattivante che si distingue nel congelatore

INGREDIENTI

Gamberetti boreali (**crostacei**), sale. Acqua (glassatura protettiva).

SERVENDO

I gamberi boreali cotti e sgusciati sono pronti da scongelare e cucinare. I gamberi presentano dimensioni uniformi e una qualità costante. Con il loro sapore fresco, i gamberi si abbinano perfettamente ai gusti delicati, grassi o acidi e si prestano bene per i piatti freddi come insalate, sandwich e stuzzichini oppure come guarnizione.

ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Pronto per il consumo dopo lo scongelamento

ISTRUZIONI DI SCONGELAMENTO

Scongelate in frigorifero tra 0°C e +4°C

METODO DICATTURA

Reti da traino

AREA DI CATTURA

