

ROYAL GREENLAND

## ASTICE AMERICANO, INTERO, CRUDO

450-500 G, 5 KG, SURGELATO

Royal Greenland, Italy  
Via G. Saragat 2,  
20834 Nova Milanese  
Tel. +39 0362 499614  
[www.royalgreenland.it](http://www.royalgreenland.it)



L'astice americano, proveniente dalle acque fredde della costa di Terranova, è veramente ricco nel gusto e nell'aspetto grazie al suo bel guscio rosso, alle grandissime chele e alla delicata polpa bianca con un gustoso sapore di noce lievemente dolce. L'astice dal guscio duro è saturo di una polpa soda. È considerato l'astice più gustoso, oltre che più nutriente, grazie al suo basso contenuto di grassi e l'alto contenuto di proteine.

L'astice intero crudo è confezionato individualmente in un "calzino a rete" ed è facile da conservare. Inoltre può essere cucinato in molti modi diversi. Dopo lo scongelamento e la cottura l'astice appare nel suo seducente colore rosso, pronto per essere servito caldo o freddo.

### INGREDIENTI

Astice americano (**crostacei**). Acqua (glassatura protettiva).

### SERVENDO

La polpa delle chele e della coda dell'astice è davvero eccellente. La dolce polpa bianca dell'astice è deliziosa con se accompagnata da lime, limone o aglio ed erbe aromatiche come il timo e il prezzemolo. L'astice americano può essere servito caldo o freddo e aggiunge sempre un aspetto esclusivo e molto gusto a qualsiasi piatto o buffet.

### ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Bollire l'astice per 10-15 minuti in acqua con l'aggiunta di poco sale. Lasciare raffreddare l'astice a pancia in su per conservare la succosità della polpa e condire a piacimento. Per l'astice grigliato è opportuno ridurre il tempo di cottura a 5 minuti lasciandolo raffreddare prima di dividerlo a metà lungo la linea centrale. Grigliare per 5-10 minuti con il guscio rivolto verso il basso.

### ISTRUZIONI DI SCONGELAMENTO

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

### METODO DICCATTURA

Nasse e trappole

### AREA DI CATTURA

Atlantico nord-occidentale (FAO 21)

Specie	Homarus americanus
Codice prodotto	119200450
Peso netto (con glassatura)	5500 g
Peso netto (senza glassatura)	5000 g
Glassatura (%)	6 - 15
Shelf life	720
Conservazione	Surgelato

#### VALORI NUTRIZIONALI PER 100G

Energia	300 kJ / 71 kcal
Grassi	0,6 g
- di cui acidi grassi saturi	0,1 g
Carboidrati	0 g
- di cui zuccheri	0 g
Proteine	14,7 g
Sale	1 g

#### ALLERGENI

Crostacei

#### UNITÀ DI VENDITA

Unità di negoziazione	Si
Peso lordo (kg)	6,1
Peso netto (kg)	5
Altezza (mm)	95
Larghezza (mm)	311
Lunghezza (mm)	527
Codice EAN	5740301151807

#### PALLET

Cartoni per EUR pallet	52
Cartoni per strato	4
Strati per pallet	13
Peso lordo (kg)	342,2
Peso netto (kg)	260
Altezza (mm)	1385
Larghezza (mm)	800
Lunghezza (mm)	1200

#### LINGUE IN ETICHETTA

ES, IT, FR, DE, CHN, EN

