

ROYAL GREENLAND  
FILETTI DI HALIBUT, SENZA PELLE, MSC  
200-400G, 5 KG, SURGELATI

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



Specie	Reinhardtius hippoglossoides
Codice prodotto	121135252
Peso netto (con glassatura)	5500 g
Peso netto (senza glassatura)	5000 g
Glassatura (%)	8 - 12
Shelf life	720
Conservazione	Surgelato
Numero di certificato MSC	MSC-C-57420

#### VALORI NUTRIZIONALI PER 100G

Energia	682 kJ / 164 kcal
Grassi	12 g
- di cui acidi grassi saturi	2,4 g
Carboidrati	0 g
- di cui zuccheri	0 g
Proteine	14 g
Sale	0,2 g

#### ALLERGENI

Pesce

#### UNITÀ DI VENDITA

Unità di negoziazione	Si
Peso lordo (kg)	5,5
Peso netto (kg)	5
Altezza (mm)	138
Larghezza (mm)	300
Lunghezza (mm)	400
Codice EAN	5740301167655

#### PALLET

Cartoni per EUR pallet	96
Cartoni per strato	8
Strati per pallet	12
Peso lordo (kg)	553
Peso netto (kg)	480
Altezza (mm)	1806
Larghezza (mm)	800
Lunghezza (mm)	1200
Codice EAN	5740301167662

#### LINGUE IN ETICHETTA

IT

L'halibut della Groenlandia ha un sapore dolce e burroso, oltre a una consistenza morbida e piacevole. La polpa è bianchissima e il sapore completamente sviluppato grazie alla crescita lenta nelle acque gelide dell'Atlantico del Nord e del Mar Glaciale Artico. L'halibut della Groenlandia ha un livello naturalmente alto di acidi grassi omega-3 salutari (2,36 g/100 g) e potassio.

I filetti hanno qualità e aspetto uniforme. Sono versatili nell'impiego come filetti interi o facilmente tagliabili in porzioni più piccole, ideali per i buffet.

#### INGREDIENTI

Halibut della Groenlandia (**pesce**). Acqua (glassatura di protezione)

#### SERVENDO

L'halibut della Groenlandia è versatile in cucina: si adatta molto bene agli aromi della marinatura e delle spezie, è facile da cucinare e non si secca mai, neppure se cotto leggermente troppo.

#### ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Scongela in frigorifero. Cuocere in forno a bassa temperatura o in padella, leggermente infarinato, a fuoco basso.

#### METODO DICATTURA

Reti da traino

#### AREA DI CATTURA

Atlantico nord-occidentale (FAO 21)