

ROYAL GREENLAND
NUTAAQ® FILETTI DI MERLUZZO NORDICO
16-32OZ (454-907G), PBI, CON PELLE, SF, 10 KG, SURGELATI

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



Specie	Gadus morhua
Codice prodotto	130823020
Peso netto (con glassatura)	11000 g
Peso netto (senza glassatura)	10000 g
Glassatura (%)	8 - 12
Shelf life	720
Conservazione	Surgelato

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G

Energia	325 kJ / 77 kcal
Grassi	0,5 g
- di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	0 g
- di cui zuccheri	0 g
Proteine	18 g
Sale	0,2 g

ALLERGENI

Pesce

UNITÀ DI VENDITA

Unità di negoziazione	Si
Peso lordo (kg)	11,3
Peso netto (kg)	10
Altezza (mm)	171
Larghezza (mm)	266
Lunghezza (mm)	597
Codice EAN	574030111245

PALLET

Cartoni per EUR pallet	60
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	10
Peso lordo (kg)	704,2
Peso netto (kg)	600
Altezza (mm)	1860
Larghezza (mm)	800
Lunghezza (mm)	1200
Codice EAN	574030111252

LINGUE IN ETICHETTA

DE, FR, IT, DK, ES, EN, NL

I filetti di merluzzo Nutaaq® offrono un'esperienza gastronomica eccezionale grazie alla loro polpa più fresca, più chiara e più gustosa proveniente dai migliori merluzzi atlantici della Groenlandia. Il merluzzo cresce lentamente a causa delle basse temperature delle fredde e limpide acque che circondano la Groenlandia. Questo permette agli aromi di sviluppare gradualmente tutte le loro sfumature.

Durante la stagione i merluzzi Nutaaq® sono catturati dai pescatori locali con reti da posta. I merluzzi vivi sono trasportati con tutte le attenzioni allo stabilimento locale di Royal Greenland a Maniitsoq dove sono lavorati e surgelati entro 2 ore dalla loro uscita dall'acqua.

Il merluzzo Nutaaq® ha un leggero sapore umami con una polpa soda e succosa tendente al dolce. Dopo la cottura il merluzzo si separa in grandi falde bianche come la neve e fornisce un pasto sano e nutriente grazie al suo alto contenuto proteico e al basso contenuto di grassi.

INGREDIENTI

Questo prodotto contiene (**Pesce**). Acqua (glassatura protettiva).

SERVENDO

Si raccomanda di cuocere delicatamente con la pelle verso l'alto e a basse temperature. Al termine della cottura della polpa rimuovere con cura la pelle e servire il filetto con contorni tendenti al grasso e all'acido, come complemento all'aroma sottile e alla consistenza della polpa.

ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Cuocere in forno a bassa temperatura o in padella, leggermente infarinato, a fuoco medio

ISTRUZIONI DI SCONGELAMENTO

Scongelare in frigorifero a max 4 ° C

METODO DICATTURA

Trappole

AREA DI CATTURA

Atlantico nord-occidentale (FAO 21)

