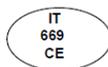


## SCHEDA TECNICA

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



### CARPACCIO di GAMBERO ROSA

(*Parapenaeus longirostris*)

Il Gambero rosa del Mediterraneo è un crostaceo tipico ed uno dei più diffusi. Vive in fondali fangosi a profondità importanti tra i 150 ed i 700 metri anche se è più presente tra i 100 ed i 400 metri. Viene pescato con reti da traino soprattutto dai marinai di Mazara del Vallo. Estremamente apprezzato dai consumatori in quanto molto versatile in cucina.

#### CARATTERISTICHE DI SPECIE:

Una specie con un ciclo vitale piuttosto breve visto che gli esemplari non superano i 4 anni di vita. È una specie stanziale che vive riunita in grandi gruppi composti da migliaia di esemplari. Sembra inoltre che con l'aumentare della profondità aumenti anche la dimensione del gambero, vale a dire che man mano che l'animale cresce si sposta in ambienti sempre più profondi.

#### INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:

Denominazione Commerciale  
 Denominazione Scientifica  
 Codice FAO Alpha3  
 Stato Fisico  
 Metodo di Produzione  
 Zona di pesca  
 Attrezzo di pesca  
 Origine  
 Ingredienti  
 Additivi  
 Allergeni  
 Disponibilità del prodotto  
 Pezzatura / Calibro  
 Tipologia packaging

#### CARPACCIO di GAMBERO ROSA CONGELATO

*Parapenaeus longirostris*  
 DPS  
 CONGELATO  
 PESCATO IN MARE  
 Zona FAO 37.1/2 - Mar Mediterraneo  
 Reti da traino (OTB)  
 Italia  
 Gambero rosa  
 Conservante: Bisolfito di sodio E222; Antiossidanti: Acido citrico E330 e Citrato di sodio E331; Stabilizzante: Difosfato disodico E450  
**Crostacei e solfiti**  
 Continuativa  
 1 pz 50gr  
 Busta sottovuoto/Cartoncino

#### INFORMAZIONI PER IL CONSUMATORE / CLIENTE

Modalità di conservazione  
 Shelf life  
 Etichettatura  
 Sicurezza Alimentare

Conservare alla temperatura non superiore a -18°C. Scongelerare il prodotto in frigorifero ad una temperatura non superiore a +4°C e consumare preferibilmente entro 24 ore dallo scongelamento. Non ricongelare il prodotto.

18 mesi dalla data di produzione (1° congelamento).

Conforme al Reg. CE n. 1169/2011 e alle altre normative di settore.

**IL PRODOTTO PUO' ESSERE CONSUMATO CRUDO IN QUANTO HA SUBITO UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA NON SUPERIORE A -20°C IN OGNI PARTE DELLA MASSA DEL PRODOTTO PER ALMENO 24 ORE.**

\* Conforme alle prescrizioni del Reg. CE N. 853/04, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3\*.

Il prodotto soddisfa i Criteri di Sicurezza Alimentare e d'Igiene di Processo disposti per i prodotti ittici dai Reg. CE 2073/05 e Reg. CE 1333/08. 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 all'uopo autorizzati come disposto dalla normativa.

#### CARATTERISTICHE

##### Organolettiche:

Colore roseo giallastro o rosaceo  
 Odore di salsedine;  
 Sapore delicato.  
 Carni sode, compatte e squisite.

##### Nutrizionali:

Valore energetico	297 kJ / 71 kcal
Grassi di cui saturi	0,6 g 0,1 g
Carboidrati di cui zuccheri	1,3 g 0,00 g
Proteine	13,6 g
Sale	0,7 g

Le carni del gambero rosa 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\*

\*I valori sono da considerarsi indicativi in quanto le caratteristiche nutrizionali possono variare.