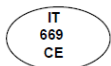


SCHEDA TECNICA



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



CARPACCIO di GAMBERO ROSSO
(Aristaeomorpha foliacea)

Il carpaccio di Gambero rosso è un preparato a base di pesce ottenuto dalla triturazione della polpa della coda dei gamberi sgusciati a mano ed immediatamente abbattuti termicamente per preservarne i sapori. Il Gambero rosso è una specie di gambero che viene pescato principalmente a largo (tra i 200 e i 1000 metri di profondità) delle acque del Mar Mediterraneo dalla flotta peschereccia di Mazara del Vallo. In nome deriva dalla sua peculiare colorazione rosso intenso brillante.

CARATTERISTICHE DI SPECIE:

Il gambero rosso ha un corpo allungato. Dal corpo, compresso lateralmente, si dipartono 13 paia di appendici. La parte posteriore è formata da 6 segmenti. Può raggiungere una lunghezza max di 22-23 cm.

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:

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

CARPACCIO di GAMBERO ROSSO CONGELATO

Aristaeomorpha foliacea
 ARS
 CONGELATO
 PESCATO
 Zona FAO 37.2.2 - Mar Mediterraneo Centrale
 Reti da traino (OTB)
 Italia
 Gambero Rosso
 Antiossidanti: 4-esilresorcinolo E586
 Crostacei, solfiti
 Continuativa
 1 pz 50gr
 Busta sottovuoto/Cartoncino

INFORMAZIONI PER IL CONSUMATORE / CLIENTE

Modalità di conservazione

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

Shelf life

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

Etichettatura

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

Sicurezza Alimentare

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 1441/2007, 2073/2005 e 1881/2006. 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:

Carni compatte e bianche con riflessi rossi intensi e brillanti.
 Odore di salsedine;
 Sapore delicato e dolciastro, unico e inconfondibile;

Nutrizionali:

Le carni del gambero rosso 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):

Valore energetico	88 Kcal (368,31 KJ)
Proteine	20,10 g
Grassi di cui saturi	0,57 g 0,13 g
Carboidrati di cui zuccheri	0,60 g 0,00 g
Sale	0,89 g