



COOPERATIVA PESCATORI DEL TRASIMENO soc. coop.

SCHEDA 19

SCHEDA TECNICA di PRODOTTO:
Spiedini di Persico Reale (*Perca fluviatilis*)

Data
29/05/2020

INGREDIENTI: FILETTI DI PERSICO REALE DEL TRASIMENO (85%), PANGRATTATO, PREZZEMOLO, OLIO EVO, SALE, LIMONE; AGLIO.

PRODOTTO OTTENUTO DA POPOLAZIONE ADULTA E SANA

SHELF LIFE: 4 GIORNI

TIPOLOGIA DI CONFEZIONAMENTO: IL PRODOTTO FRESCO VIENE CONSEGNATO IN CASSETTE MONOUSO O IN BUSTE SOTTOVUOTO.

INDICAZIONI:

PRODOTTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA

PRODOTTO DA CONSERVARE A 0/+4°C

IN CASO DI CONSUMO CRUDO, MARINATO O NON COMPLETAMENTE COTTO IL PRODOTTO DEVE ESSERE PREVENTIVAMENTE CONGELATO PER ALMENO 96 ORE A - 18 °C IN CONGELATORE DOMESTICO CONTRASSEGNA TO CON TRE O PIÙ STELLE

METODO DI PRODUZIONE: PESCATO IN ACQUE DOLCI.

ZONA DI CATTURA (ITALIA):

- LAGO TRASIMENO;

IL NUMERO DI LOTTO DEL PESCE PESCATO NEL LAGO TRASIMENO FINISCE CON R.

CATEGORIA DEGLI ATTREZZI DI PESCA IMPIEGATI: RETI DA IMBROCCO E RETI ANALOGHE

ALLERGENI: PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, PUÒ CONTENERE TRACCE DI CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI, CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI) E PRODOTTI DERIVATI.

CONSIGLI:

IL PRODOTTO FRESCO PUÒ ESSERE CONGELATO. IL CONGELAMENTO NE ALLUNGA LA DURATA PER UN TEMPO DIFFERENTE A SECONDA DEL TIPO DI CONGELATORE (ES. 3 O 4 STELLE).

PER LA MIGLIORE RIUSCITA DEL TRATTAMENTO SI CONSIGLIA DI NON FAR CONGELARE PRODOTTI TROPPO SPESSI O CONTEMPORANEAMENTE IN GRANDE QUANTITÀ.

SI RICORDA CHE UNA VOLTA DECONGELATI I PRODOTTI NON DEVONO ESSERE RICONGELATI E VANNO CONSUMATI ENTRO 24 ORE.

