

CARNE CRUDA DI ASTICE AMERICANO DECORTICATO

Homarus americanus

"Specialisti VIVO"
 del

Denominazione in lingua italiana
Carne cruda di Astice Americano

Genere e specie
Homarus americanus

Zona di cattura
Atlantico Nord-Ovest

Metodo di cattura
Prodotto della pesca

Caratteristiche
**Naturale al 100%,
 senza conservanti e senza additivi**

Scadenza
12 gg dalla data di confezionamento

Spedizione
In regime di refrigerazione da 0° a 4°

Imballaggio origine
**Kg 2 a peso fisso,
 box in polistirolo cm 43x29x19
 contenente 12 vaschette da un'astice,
 frizzerine in gel pack.**



SICUREZZA ALIMENTARE

I prodotti commercializzati sono conformi ai criteri di igiene di processo e di sicurezza alimentare stabiliti dal: Reg. CE2073/2005, CE1881/2006, CE1441/2007
 A richiesta possono essere esibiti rapporti di prova comprovanti l'esecuzione e l'esito delle prove effettuate nell'ambito del piano annuale di verifica fornitori

STAGIONALITA' \ DISPONIBILITA' \ PERIODO DI PESCA

