

CARNE DI GRANCIPORRO ATLANTICO FRESCA PASTORIZZATA

Cancer pagurus

"Specialisti VIVO"
 del

Denominazione in lingua italiana
Carne di Granciporro Atlantico

Genere e specie
Cancer pagurus

Zona di cattura
Atlantico Nord-Est

Metodo di cattura
Prodotto della pesca

Caratteristiche
**Naturale al 100%, pastorizzata
 senza conservanti e senza acqua**

Scadenza
20 gg dalla data di confezionamento

Spedizione
In regime di refrigerazione da 0° a 4°

Imballaggio origine
Confezione sotto vuoto da gr 500



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

