



FINEST GREEK SEAFOOD

CARNE DI GRANCHIO NUOTATORE

Pescato Mar Mediterraneo



SELVATICO
COTTO VIVO AL VAPORE
LAVORATO A MANO
FRESCO
NON PASTORIZZATO

NATURALE AL 100%

SENZA ADDITIVI
SENZA CONSERVANTI
SENZA AROMI ARTIFICIALI

PRONTO
DA MANGIARE



WWW.AEGEANGOURMET.GR



IT INFORMAZIONI

DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA	Carne di granchio nuotatore				
GENERE E SPECIE	Callinectes sapidus				
ZONA DI CATTURA	F.A.O. 37.3.1 Mar Mediterraneo Orientale, Mar Egeo				
METODO DI PESCA	Pescato / selvatico				
DESCRIZIONE	Polpa di granchio nuotatore selvatico. Procedimento di estrazione della carne a mano				
	PRODOTTO NATURALE AL 100%	SENZA ADDITIVI	SENZA CONSERVANTI	SENZA COLORI ARTIFICIALI	CUCINATO AL VAPORE - PRONTO DA MANGIARE
SELEZIONE	Lump meat		Fiocchi grandi di carne purissima e bianca		
	Backfin meat		Mix di pezzi piccoli e grandi di carne bianca		
	Claw meat		Carne di chele e gambe		
SCADENZA	45 giorni dalla data di confezionamento				
CONSERVAZIONE	0°C - 3°C				
CONFEZIONE	Barattolo di 200gr				
VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO	Calorie 390 Kj/92 Kcal, Grassi 0,4g, di cui saturi 0,29g, Carboidrati 1,19g, di cui zuccheri 0,49g, Proteine 21g, Sale 0,65g				

LUMP MEAT	BACKFIN MEAT	CLAW MEAT
Fiocchi grandi di carne Purissima e Bianca	Mix di pezzi piccoli e grandi di carne bianca	Carne di chele e gambe
<p>Nasce da un'accurata selezione di fiocchi di carne bianca di dimensioni notevoli, caratteristica per la quale è principalmente apprezzata e rinomata.</p> <p>Si presta in maniera eccellente per preparazioni culinarie quali, antipasti o semplicemente condita con olio extravergine, limone, sale e pepe a piacere.</p> <p>Rende ogni preparazione un'esaltazione piacevole sia per la vista che per il palato.</p>	<p>Il risultato di un mix di pezzi pregiati di carne bianca provenienti dal corpo del granchio, eccetto gambe e gomiti.</p> <p>La selezione Backfin ha un sapore leggermente dolce ed una consistenza morbida, motivi per i quali è perfetta per antipasti, insalate, ma anche primi con pasta o semplicemente condita con olio extravergine, con limone, sale e pepe a piacere.</p> <p>Adatta in tutte le occasioni, trasforma ogni singola preparazione in un tripudio di gusti e prelibatezza.</p>	<p>Chiamata anche "dark meat" per il suo colore scuro, caratterizzata da un sapore forte e deciso che la rende unica nel suo genere.</p> <p>Ideale per antipasti, insalate e pasta o semplicemente condita con olio extravergine, con limone, sale e pepe a piacere.</p> <p>La selezione perfetta per gli appassionati e per chi vuole assaporare l'essenza vera e decisa del granchio.</p>



SDV srl
 MISANO ADRIATICO (RN)

www.specialistidelvivo.com