



# Merluzzo nordico

AFFUMICATO

Uno dei pesci più famosi del Nord Europa, sano e naturale in una nuova preparazione che esalta la qualità delle carni ed il gusto decisamente singolare.

## SANO E NATURALE

Il merluzzo nordico contiene i famosi acidi grassi omega-3 che rivestono grande importanza per diverse funzioni del nostro organismo. E' quindi evidente la necessità di equilibrare la nostra dieta con un giusto apporto di omega-3. Tra gli alimenti che ne sono più ricchi ci sono: il salmone, lo sgombrò, il tonno e il merluzzo nordico. RAFFINATA ELEGANZA IN TAVOLA.

## COME CONSERVARLO

Per gustare al meglio tutto il sapore, conservarlo nello scomparto più freddo del frigorifero. Una volta tolto dal frigorifero, attendere qualche minuto prima di servirlo così da raggiungere la tavola a temperatura ambiente, esaltandone al massimo la consistenza e il sapore. Una volta aperta la confezione avvolgere l'eventuale rimanenza in carta per alimenti (tipo domopack) e non riutilizzare l'involucro della confezione sottovuoto.



## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(valori medi per 100g di prodotto sgocciolato)

Energia	404 kJ / 95 kcal
Grassi	0,8 g
Carboidrati	0,0 g
di cui:	
- zuccheri	0,0 g
Proteine	22 g
Sale	2,7 g

## CARTA DI IDENTITA'

SPECIE: Merluzzo - Gadus Morhua  
COLORE: bianco intenso  
CARNE: polposa soda a scaglie grandi  
GUSTO: delicato ma intenso

MERLUZZO AFFUMICATO DI ALTA QUALITA'  
GR.800 IN CRT DA 5 BAFE