

Sgombro

A FILETTI IN OLIO DI OLIVA

La rigorosa lavorazione artigianale esalta il gusto delle carni bianche ricche di omega-3 e di altri preziosi apporti nutrizionali. La pesca avviene nell'Oceano Atlantico Orientale, nelle zone dove si trova la migliore qualità di sgombri, superiore per gusto e colore delle carni. La cattura è realizzata con metodi tradizionali che preservano l'integrità del pesce, nel rispetto delle altre specie biologiche: una scelta di carattere per un sapore che difficilmente sarà dimenticato.



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi in 100 g

Energia	930,3 kj / 223 kcal
Grassi	14,3 g
- di cui a.g. saturi	2,6 g
- a.g. polinsaturi	1,3 g
Carboidrati	0,0 g
- di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	23,6 g
Sale	1,38 g
omega3 (EPA+DHA)	0,5 g

Ingredienti: sgombro (70%), olio di oliva (29%), sale.

FILETTI DI SGOMBRO PORTOGHESE IN OLIO D'OLIVA
Peso netto 2450 g. - peso sgocciolato 1715 g.

IN CRT DA 6 LATTE