

## TRANCE DI PESCE SPADA



**ALBATROS**  
L'arte del Mare  
**TRANCE DI PESCE SPADA**  
SQUIDFISH STEAK, FROZEN - SCHWERTFISCHSTEAK, EINGEFROREN - FRITZURI DE PEȘTE SPADĂ, ÎNGHELAT



**CONSERVAZIONE**  
È un prodotto surgelato. Conservare a -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non può essere ricongelato. Deve essere conservato in frigorifero e consumato in giornata. **DE** dopo l'apertura, il prodotto deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore. **RO** At nu se recongela după decongelare și să se consume în ziua următoare. **IT** Consumare entro 24 ore dall'apertura. **ES** Consumar en el día siguiente a la descongelación.

**RESO NETTO: 400 g**  
NET WEIGHT / NETZGEWICHT / CREȘUTUL NETĂ

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**  
NUTRITION INFORMATION  
VALORI NUTRIZIONALI MEDIE RIFERITE A 100 g di prodotto.  
Energy / Energie / Energia / Ενέργεια (kJ/kcal)

di cui acidi grassi saturi / saturated fatty acids / acides gras saturés / κορεσμένα λιπαρά / насыщенные жиры	5,3 g
di cui zuccheri / sugars / zahăr / ζάχαρη / сахар	0 g
di cui proteine / proteins / proteine / белок / белок	19,2 g
di cui fibre / fibers / fibre / fibre / волокно	0 g
di cui sodio / sodium / sodiu / sodiu / натрий	0,2 g

**CAPOLAVORI DA CHEF SULLA TUA TAVOLA**



**PRODOTTO CONGELATO**  
FROZEN PRODUCT  
SINGELFROREN  
PRODUKT CONGELAT

**400 g**

**INGREDIENTI**  
INGREDIENTS / ZUTATEN / INGREDIENTE  
**IT: Pesce spada** (Xiphias gladius, pescato in Oceano Atlantico) / **DE: Heilbutt** (Xiphias gladius, gefangen im Atlantik) / **ES: Pescado espada** (Xiphias gladius, pescado en el Océano Atlántico) / **RO: Pește spada** (Xiphias gladius, pescat în Oceanul Atlantic)

**Ricetta consigliata**  
**Pesce spada alla Stileana**  
Cottura per porzione: 270 g  
Olio extravergine d'oliva 40 g  
Aglio 1 spicchio, rimosso 50 g. Olio extravergine d'oliva 40 g  
Preparazione: In una padella capiente versate l'olio e il pesce a fette spesse circa 1 cm. Salate e pepate. Aggiungete le olive tagliate a rondelle di pochi millimetri. Versate il pomodoro tagliato a pezzi di pochi millimetri. Aggiungete il pesce spada Albatros con un po' di olio. Coprite con il coperchio e cuocete per un paio di minuti su tutti e due i lati, coprite con il coperchio e cuocete per altri 2-3 minuti. A fine cottura spolverate il tutto con il prezzemolo fresco tritato. Servite in una padella e gustate. Se vi pare un po' troppo speziato, aggiungete un po' di latte e un po' di formaggio grattugiato. Buon appetito!



**PRODOTTO SOTTOVUOTO CONGELATO**

**400g**





# TRANCE DI PESCE SPADA

## CONGELATE

### 400 g

#### CARATTERISTICHE PRODOTTO

<b>Ingredienti</b>	<b>Pesce spada</b> ( <i>Xiphias gladius</i> ). Può contenere tracce di MOLLUSCHI, CROSTACEI, SEDANO, SOIA e GLUTINE.
<b>Confezione</b>	Vassoio in polistirolo barrierato, termosigillato con film plastico
<b>Peso al netto della glassatura</b>	400 g
<b>Metodo e zona di cattura</b>	Pescato in Oceano Indiano Occidentale FAO 51 e/o pescato in Oceano Atlantico Centro Orientale FAO 34; con ami e palangari
<b>Modalità di conservazione</b>	Conservare a temperatura inferiore o uguale a - 18°C
<b>Termine minimo di conservazione</b>	12 mesi dalla data di confezionamento
<b>Modalità di consumo</b>	Previa cottura
<b>Etichetta</b>	Come da normativa vigente in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.

#### PALLETTIZZAZIONE

<b>Confezioni per cartone</b>	12 (dodici) – collo cm 34x43x18
<b>Cartoni per strato</b>	8
<b>Numero di strati</b>	3
<b>Cartoni per bancale</b>	24
<b>Tipo di bancale</b>	Europallet - cm 80x120

#### CODIFICAZIONE

<b>Codice EAN confezione</b>	80 2106660793 6
<b>Codice EAN imballo/cartone</b>	80 21066 80793 0
<b>Codice Albatros</b>	109108

