

polpo ria (*octopus vulgaris*)



MATERIA PRIMA:

Da T1 a T6

PERIODO DI CATTURA:

Autunno - Inverno

ORIGINE:

Spagna

MODALITÀ DI SURGELAMENTO

Fabbrica (1^o congelamento)



ETICHETTATURA

Salgado congelados

(Pol. Pocomaco Vía Ppal. D7 · 15190 · A Coruña)

Nome commerciale e il nome scientifico del prodotto.


Il modo di cattura ed area. Peso netto e con glassatura. Ingredienti.

Congelati, mantenere a -18° e non congelare di nuovo.

Consumo preferenziale +18 mesi dopo il congelamento. Il numero di lotto sull'imballaggio.



PRODOTTO FINALE

NOME COMMERCIALE	PEZZATURA	GLASSATURA	PRESENT.	CONFEZIONE	DIMENSIONI PALLET
Polpo Ria	4/+ 3/4 2/3 1,5/2	0%	Parti individuali o blocco.	1x12 kg. (appross.)	 8x9=72

VALORI NUTRIZIONALI 100 gr.

Valore energetico: 84 kcal. (353kj)

Proteine: 18 gr.

Grasso: 1,5 gr.

Carboidrati: 0,5 gr.

IG 0

ATTREZZO DA PESCA

Pesca artigianale (nasse/trappole) ed a strascico.

Pesca estrattiva · FAO27 (Atlantico Nord-occidentale)

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

· COLORE:

Pelle scura, naturale, interno di colore biancastro.

· ODORE:

Fresco, senza metalli o strani aromi.

· SAPORE:

Fresco, naturale.

· CONSISTENZA:

Compatta e succosa una volta scongelati.

Totale assenza di parassiti, sabbia o alghe, aree ossidate o secco.

polpo vaschetta (*octopus vulgaris*)

**MATERIA PRIMA:**

Da T1 a T8

PERIODO DI CATTURA:

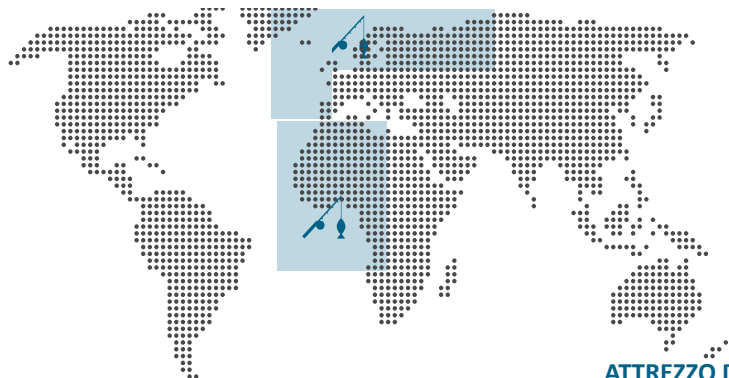
Autunno - Inverno

ORIGINE:

Spagna - Marocco

MODALITÀ DI SURGELAMENTO

Tunnel a bordo e fabbrica

**ATTREZZO DA PESCA**

Artigianale (nasse/trappole) ed strascico. Pesca estrattiva
FAO 27/34 (Atlantico nord-occidentale e Atlantico CentroOeste)

ETICHETTATURA**Salgado congelados**

(Pol. Pocomaco Vía Ppal. D7 ·
15190 · A Coruña)


Nome commerciale e
il nome scientifico del
prodotto.

Il modo di cattura ed area.
Peso netto e con
glassatura. Ingredienti.

Congelati, mantenere a
-18° e non congelare di
nuovo.

Consumo preferenziale
+18 mesi dopo il congela-
mento. Il numero di lotto
sull'imballaggio.

**PRODOTTO FINALE**

NOME COMMERCIALE	PEZZATURA	GLASSATURA	PRESENT.	CONFEZIONE	DIMENSIONI PALLET
Polpo Placca T	6/+ 5/6	4%	Parti individuali, igienizzato	12 kg appross.	 8x9=72
	4/5 3/4	5%			
	2/3	6%			
	1,2/2 0,8/1,2				
	0,8/1,5 (2 pzs)				
	-/0,8 (4 pzs)				

VALORI NUTRIZIONALI 100 gr.

Valore energetico: 84 kcal. (353kj)

Proteine: 18 gr.

Grasso: 1,5 gr.

Carboidrati: 0,5 gr.

IG 0

QUALITÀ ORGANOLETTICHE**• COLORE:**

Pelle scura, naturale, interni di colore biancastro.

• ODORE:

Fresco, senza metalli o strani aromi.

• SAPORE:

Fresco, naturale.

• CONSISTENZA:

Compatta e succosa una volta scongelati. Totale assenza di
parassiti, sabbia o alghe, aree ossidate o secco.

polpo Messico (*octopus maya*)



MATERIA PRIMA:

Da T3 a T8

PERIODO DI CATTURA:

Autunno - Inverno

ORIGINE:

Messico

MODALITÀ DI SURGELAMENTO

Fabbrica.



ETICHETTATURA

Salgado congelados

(Pol. Pocomaco Vía Ppal. D7 · 15190 · A Coruña)

Nome commerciale e il nome scientifico del prodotto.

Il modo di cattura ed area. Peso netto e con glassatura. Ingredienti.

Congelati, mantenere a -18° e non congelare di nuovo.

Consumo preferenziale +18 mesi dopo il congelamento. Il numero di lotto sull'imballaggio.



PRODOTTO FINALE

NOME COMMERCIALE	PEZZATURA	GLASSATURA	PRESENT.	CONFEZIONE	DIMENSIONI PALLET
Polpo Messico T3	2/3				
Polpo Messico T4	1,5/+				
Polpo Messico T5	1,2/+	6%	IQF	1x9kg appross.	8x9=72
Polpo Messico T6	0,8/+				
Polpo Messico T7	0,5/0,8				
Polpo Messico T8	0,3/0,5				
Blocco Polpo		0%	Blocco	2x10 kg	5x10=50

VALORI NUTRIZIONALI 100 gr.

Valore energetico: 84 kcal. (353kj)

Proteine: 18 gr.

Grasso: 1,5 gr.

Carboidrati: 0,5 gr.

IG 0

ATTREZZO DA PESCA

Artigianale (nasse/trappole) ed strascico. Pesca estrattiva
FAO31 (Atlantico CentroOeste)

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

· COLORE:

Grigiastro.

· ODORE:

Caratteristico del polpo fresco.

· SAPORE:

Mite, texture piacevole al palato.

· CONSISTENZA:

Coerente e duro.

Totale assenza di parassiti, sabbia e alghe.