

La Tartara di Gambero Rosso è un preparato a base di pesce ottenuto dalla triturazione della polpa della coda dei gamberi sgusciati a mano ed immediatamente abbattuti termicamente per preservarne i sapori.  
Il Gambero Rosso è una specie di gambero che viene pescato principalmente a largo (tra i 200 e 1000 metri di profondità) delle acque del mar mediterraneo dalla flotta peschereccia di mazara del vallo.  
Il nome deriva dalla sua peculiare colorazione rosso intenso brillante

**Caratteristiche di specie:**

Il Gambero rosso ha un corpo allungato.  
Dal corpo, compresso lateralmente si dipartono tredici paia di appendici.  
La parte posteriore è formata da 6 segmenti.  
Può raggiungere una lunghezza massima di 22- 23 cm.

**PRODOTTO – PRODUIT – PRODUCT**

Stabilimento di produzione // Site de production // Production site N° CE	Via Pantelleria, 25 91026 Mazara del Vallo (TP)	ITD5F6JCE
Denominazione di vendita // Dénominantion de vende // Trade name	Tartara di Gambero rosso	
Denominazione scientifica	Aristaeomorpha foliacea	
Metodo di Produzione	PESCATO	
Zona di pesca	Zona FAO 37.2.2. - Mar Mediterraneo CNETRALE	
Attrezzatura di pesca	Reti da traino (OTB)	
Paese di origine	Italia	
Ingredienti	Gambero rosso	
Additivi	Trattato con antiossidanti: SOLFITI	
Allergeni	Crostacei, solfiti	
Disponibilità del prodotto	Continuativa	
Pezatura/Calibro	1 pz 80 gr	
Tipologia Packaging	Busta/cartoncino	

**INFORMAZIONI PER IL CONSUMATORE/CLIENTE**
**Modalità di conservazione**

Conservare alla temperatura non superiore a -18° C.  
Scongelerare il prodotto in frigorifero ad una temperatura non superiore a +4° C e consumare preferibilmente entro 24 ore dallo scongelamento.  
Non ricongelare il prodotto.

**Shelf Life**

18 mesi dalla data di produzione (1° congelamento)

**Etichettatura**

Conforme al Reg. CE n. 1169/2011 e altre normative di settore

**Sicurezza Alimentare**

IL PRODOTTO PUO' ESSERE CONSUMATO CRUDO IN QUANTO HA SUBITO UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA NON SUPERIORE A -20C IN OGNI PARTE DELLA MASSA DEL PRODOTTO PER ALMENO 24 ORE.  
\* Conforme alle prescrizioni del reg. CE N. 853/04, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3°.

Il prodotto soddisfa i Criteri di Sicurezza Alimentare e d'Igiene di Processo disposti per i prodotti ittici dai Reg. CE 1441/2007, 2073/2005 e 1881/2006.

L'azienda in ottemperanza al Reg. 853/2004 CE, attua un piano di Autocronotollo e di Campionamento periodico e dispone l'esecuzione di prove di laboratorio accreditate presso laboratori all'uopo autorizzati come disposto alla normativa.

**CARATTERISTICHE**
**Organolettiche:**

Carni compatte e bianche con riflessi rossi intensi e brillanti.  
Odore di salsedine;  
Sapore delicato e dolciastro, unico e inconfondibile.

**Nutrizionali:**

Valore energetico	88 Kcal (368,31 Kj)
Proteine	
Grassi di cui saturi	0,57 g 0,13 g
Carboidrati di cui zuccheri	0,60 g 0,00 g
Sale	0,89 g

Le carni del gambero rosso hanno un elevato valore nutritivo.  
Sono un ottimo alimento ipocalorico, dal buon apporto proteico e dal ridotto tenore di grassi.

**Valori nutrizionali per 100 g di prodotto**

( i valori sono da considerarsi indicativi in quanto le caratteristiche nutrizionali possono variare);