

La Tartara di Salmone è un preparato a base di pesce ottenuto dalla triturazione a mano della polpa del salmone, nello specifico utilizziamo solo la parte migliore, quella centrale, vicino alla lisca dove la carne è molto più uniforme e compatta. Immediatamente abbattuta termicamente per preser varne i sapori e le caratteristiche igienico-sanitarie.

Caratteristiche di specie:

Il Salmone, il cui nome scientifico è *Salmo Salar*, è un pesce di acqua dolce che vive anche nei mari dell'oceano Atlantico, sia freddi che più temperati. Trova il giusto habitat inoltre, anche in alcuni laghi del nord Europa.

Questo pesce è il più noto rappresentante delle specie anadrome, ossia di quei pesci che si riproducono in acqua dolce e che poi trascorrono la loro vita in mare. Gli esemplari adulti di salmone sono lunghi circa un metro e mezzo e pesano circa 20 Kg.

La maggior parte del salmone che si trova in commercio è allevato, sembra che negli ultimi anni l'acquacoltura del salmone sia diventata una delle più diffuse.

Norvegia e Scozia sono i Paesi attualmente più impegnati nell'allevamento di questo pesce.

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 Salmone	
Denominazione scientifica	Salmo Salar	
Metodo di Produzione	Allevato	
Codice FAO Alpha 3	SAL	
Paese di origine	Norvegia	
Ingredienti	Salmone	
Allergeni	Pesce	
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. Scongellare il prodotto in frigorifero ad una temperatura non superiore a +4° C e consumare preferibilmente entro 24 ore dallo scongelamento. Non ricongellare il prodotto.

Shelf Life

12 mesi dalla data di produzione

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 dsiposti 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 Autocrontollo e di Campionamento periodico e dispone l'esecuzione di prove di laboratorio accreditate presso laboratori all'uopo autorizzati come disposto alla normativa.

CARATTERISTICHE**Organolettiche:**

Il Salmone è un pesce particolarmente apprezzato come alimento: la carne è morbida e saporita.

Nutrizionali:

Valore energetico	117 Kcal (490 Kj)
Proteine	18,3 g
Grassi di cui saturi	4,3 g 0,13 g
Carboidrati di cui zuccheri	0,0 g 0,0 g
Sale	0,1 g

Le proteine del salmone sono ricche di aminoacidi essenziali e i grassi sono per la maggior parte polinsaturi; buono anche l'apporto di omega 3. Contiene anche una certa quota di colesterolo: circa 60 mg in una porzione di pesce del peso di 100 g. Si tratta di una quantità minima, solo il 20 % dell'apporto massimo quotidiano di colesterolo consigliato. Il salmone è anche una nota fonte di vitamine, soprattutto del gruppo B e di sali minerali come fosforo e selenio.

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

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