

SECOM

*Passione e qualità
...con gusto!*



Acciughe

Filetti di ACCIUGHE in olio di semi

Per la produzione dei filetti di acciughe sott'olio i pesci, una volta eliminate testa e interiora, vengono sistemati all'interno di barili e cosparsi di sale, affinché possano perdere la quantità di liquidi in eccesso. Terminata la maturazione, attraverso un procedimento ancora interamente manuale le acciughe vengono private della coda e di parte della pancia, lavate, spellate ed asciugate accuratamente. Una volta filettate, vengono riposte nei vasetti, coperte di olio e sigillate.



Cod.	950
Cod. EAN	8003285009500
Peso	80 g
TMC	18 mesi
UM	PZ
Q.tà/Collo	24
Q.tà/Strato	15
Q.tà/Bancale	180



Cod.	9501
Cod. EAN	8003285095015
Peso	140 g
TMC	18 mesi
UM	PZ
Q.tà/Collo	12
Q.tà/Strato	24
Q.tà/Bancale	240



Cod.	953
Cod. EAN	8003285009531
Peso	310 g
TMC	18 mesi
UM	PZ
Q.tà/Collo	6
Q.tà/Strato	19
Q.tà/Bancale	190



Cod.	955
Cod. EAN	8003285009555
Peso	720 g
TMC	18 mesi
UM	PZ
Q.tà/Collo	6
Q.tà/Strato	16
Q.tà/Bancale	128



Cod.	956
Cod. EAN	8003285009562
Peso	1,7 Kg
TMC	18 mesi
UM	PZ
Q.tà/Collo	6
Q.tà/Strato	
Q.tà/Bancale	



Cod.	957
Cod. EAN	8003285009579
Peso	1,7 Kg
TMC	18 mesi
UM	PZ
Q.tà/Collo	6
Q.tà/Strato	
Q.tà/Bancale	

ACCIUGHE salate alla carne

Per ottenere le acciughe salate, i pesci vengono privati della testa e delle interiora, sistemati uno ad uno nelle latte e cosparsi di sale ad ogni strato.

Le acciughe Fior di Mare sono il risultato di un procedimento di salatura detto "alla carne", in cui la quantità di sale impiegata è volutamente contenuta, in modo da assicurare al prodotto finale un aroma particolarmente intenso.

Per circa due mesi, le acciughe vengono pressate al fine di eliminarne l'acqua e il grasso, fino al raggiungimento del giusto grado di maturazione, momento in cui si provvede alla sigillatura delle latte.



II (c.a 14 pesci per strato)



Cod.	920
Cod. EAN	8003285009203
Peso	5 Kg
TMC	24 mesi
UM	PZ
Q.tà/Collo	1 - ct. 4 pz
Q.tà/Strato	10
Q.tà/Bancale	50



0 (c.a 14-15 pesci per strato)



Cod.	919
Cod. EAN	8003285009197
Peso	5 Kg
TMC	24 mesi
UM	Kg
Q.tà/Collo	5 - ct. 4 pz
Q.tà/Strato	10
Q.tà/Bancale	50



A (c.a 16-18 pesci per strato)



Cod.	919A
Cod. EAN	8003285009197
Peso	5 Kg
TMC	24 mesi
UM	Kg
Q.tà/Collo	5 - ct. 4 pz
Q.tà/Strato	10
Q.tà/Bancale	50



Cod.	915
Cod. EAN	
Peso	800 g
TMC	24 mesi
UM	PZ
Q.tà/Collo	1 - ct. 24 pz
Q.tà/Strato	
Q.tà/Bancale	



Cod.	916
Cod. EAN	
Peso	1,7 Kg
TMC	24 mesi
UM	PZ
Q.tà/Collo	1 - ct. 12 pz
Q.tà/Strato	
Q.tà/Bancale	

III (c.a 16-17 pesci per strato)



Cod.	921
Cod. EAN	
Peso	5 Kg
TMC	24 mesi
UM	PZ
Q.tà/Collo	1 - ct. 4 pz
Q.tà/Strato	10
Q.tà/Bancale	50

Spagna FAO 27 Atlantico nord orientale
(c.a 10-12 pesci per strato)



Cod.	922 - 923
Cod. EAN	
Peso	5
TMC	24 mesi
UM	PZ
Q.tà/Collo	1 - ct. 4 pz
Q.tà/Strato	10
Q.tà/Bancale	50



Da oltre 30 anni, guidati dal buon gusto.

SECOM S.r.l.

Via F.lli Varian, 15 - 10040 Leini (TO)
Tel. 011 897 74 79 - Fax 011 897 77 33
E-mail: secom@secomitalia.net
www.secomitalia.net