



vongola clams

tapes semidecussatus

IL PRODOTTO

VONGOLA VERACE (Tapes Semidecussatus)

Specie di forma ovale e caratterizzata da una colorazione estremamente variabile. Vive all'interno delle lagune dell'Alto Adriatico, dove è allevata su larga scala da quasi un quarto di secolo. La vongola verace rappresenta la specie portante dell'economia ittica del Delta del Po, e in particolare per la marineria di Goro, leader nazionale con una produzione di 12-14.000 tonnellate/anno. Effelle Pesca tratta (depura e confeziona) il prodotto proveniente prevalentemente da cooperative di fiducia che operano nella Sacca di Goro. Da un punto di vista nutrizionale, 100 g di vongola verace apportano 72 kcal (2,2 g di carboidrati, 10,2 di proteine, 2,5 di lipidi e 82,5 di acqua).

THE PRODUCT

VERACE CLAMS (Tapes semidecussatus)

An oval shaped species that varies greatly in colour. It lives in the lagoons of the High Adriatic, where it has been farmed on a large-scale for almost a quarter of a century. The verace clam forms the base of the fishing economies of the Po Delta area, and of the Goro area in particular - national leader with a production of 12-14,000 tons per year. Effelle Pesca treats (purifies and packages) products that come mostly from trustworthy cooperatives that operate in the Sacca di Goro area. Nutritionally 100 g of verace clams provide 72 kcal (2.2 g of carbohydrates, 10.2 g of protein, 2.5 g of lipids, and 82.5 of water).

vongola clams **Tapes Semidecussatus**



SCHEDA TECNICA

Vongola Verace

Denominazione scientifica: Tapes Semidecussatus

Provenienza: Sacca di Goro (Fe)

Metodo di produzione: allevamento

Trattamento: Depurazione, selezione e confezionamento

Pezatura: Oltre 100 pezzi/Kg

Stato prodotto: Vivo e vitale

Modalità d'uso: Consigliata la cottura

Modalità di confezionamento:

Rete tubolare

Sede di commercializzazione: Ingrosso

Modalità di conservazione: 4-6°C

Modalità di trasporto:

Mezzi refrigerati

Caratteristiche microbiologiche:

Esch. Coli: < 230/100g

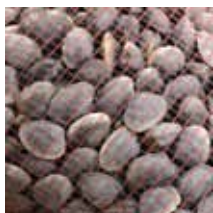
Salmonella spp.: assenti/25g

Caratteristiche chimiche:

Metalli pesanti e biotossine algali: limiti di legge

Ingredienti e/o additivi: Nessuno

Indicazioni sull'etichetta: Dati identificativi confezionatore, denominazione commerciale, denominazione scientifica, peso e n. lotto, metodo di produzione, paese di origine, data confezionamento.



PRODUCT TECHNICAL

Verace Clam

Scientific name:

Tapes Semidecussatus

Place of origin:

Sacca di Goro (Fe)

Production method:

Farmed

Treatment:

Purified, selected and packaged

Quantity:

Over 100 pieces/Kg

State of the product:

Live and healthy

Consumption advice:

Cooking advised

Packaging method:

Tubular mesh

Marketing offices:

Wholesale

Preservation method:

4-6°C

Transportation:

Refrigerated vehicles

Microbiological characteristics:

Esch. Coli: < 230/100g, salmonella spp.: absent/25g

Chemical characteristics:

Heavy metals and

algal biotoxines:

legal limits

Ingredients and/or additives:

None

Label information:

Packager ID, commercial name, scientific name, weight and lot number production method, country of origin, packaging date.