



fasolaro smooth venus calista

Callista Chione

IL PRODOTTO

FASOLARO (Callista chione)

Bivalve di grandi dimensioni (anche > 10 cm) e di colore bruno-rossastro, provvisto di una conchiglia liscia e di forma ovale. Le popolazioni più abbondanti e sfruttabili si trovano ad almeno 4-5 miglia al largo, in acque quindi molto pulite dal punto di vista igienico-sanitario.

Questa specie non è allevata, quindi tutto il prodotto disponibile sul mercato deriva dalla pesca concentrata principalmente in Alto Adriatico da Trieste a Chioggia. Il fasolaro, reperibile tutti i mesi dell'anno, ha carni molto gustose e delicate.

THE PRODUCT

SMOOTH VENUS CALLISTA (Callista chione)

A large reddish-brown bivalve mollusc (can be > 10 cm) with a smooth oval shell. The largest fishable populations are at least 4-5 miles off shore, in very clean waters from a hygienic-sanitary perspective. This species is not farmed, so all the products available on the market come from fishing that is mainly concentrated in the High Adriatic from Trieste to Chioggia.

The smooth venus callista, which is available all year round, is very flavoursome, yet delicate.



SCHEMA TECNICA

Fasolaro

Denominazione scientifica: Callista Chione

Provenienza: Alto Adriatico

Metodo di produzione: Pescato

Trattamento: Selezione e confezionamento

Pezatura: < 30 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 di confezionamento.



PRODUCT TECHNICAL

Smooth Venus

Callista

Scientific name:

Callista Chione

Place of origin:

High Adriatic

Production method:

Fished

Treatment: Selected

and packaged

Quantity:

< 30 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.