

CORBA ROSSA

SCIAENOPS OCELLATUS

del Gargano

Eccellenza di gusto,
sicurezza
certificata
Anisakis free





La Corba rossa del Gargano ha carni chiare, poco grasse e molto delicate, eccellenti sotto il profilo organolettico, nutrienti e molto digeribili. La percentuale degli acidi grassi polinsaturi è più elevata rispetto quella delle altre specie di riferimento mentre la frazione proteica è risultata in linea ed i livelli di colesterolo lievemente più bassi. La Corba rossa del Gargano ha una percentuale di grassi inferiore al 3% ed è quindi un pesce "magro". Il profilo in acidi grassi determinato sulla frazione lipidica del filetto ne esalta le eccellenti caratteristiche nutrizionali.

LA CORBA ROSSA DEL GARGANO È UN PESCE SICURO, ANISAKIS FREE E PUÒ ESSERE CONSUMATO CRUDO.



E' un pesce straordinariamente bello, di grande stazza, rosso rame e con una caratteristica macchia nera sulla coda. In natura ama cibarsi di gamberetti, calamari e piccoli pesci; ha una polpa soda ed umida dal sapore dolce e delicato di colore rosato che, come i crostacei di cui si nutre, diventa bianca una volta cotta. Carne pregiata e fine, la Corba rossa del Gargano è apprezzata servita cruda, cotta o marinata.

TABELLA NUTRIZIONALE

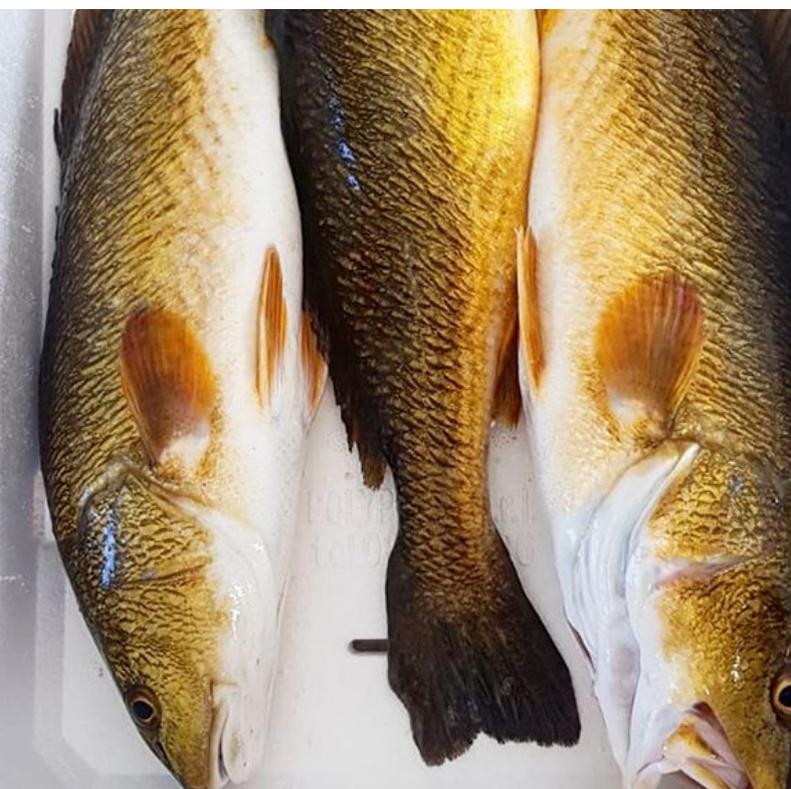
Tabella relativa alla composizione centesimale, al contenuto di colesterolo ed energia delle carni dei campioni di *Sciaenops ocellatus* allevati in Italia conferiti da Ittica Caldoli

umidità	75,37
sostanza secca (%)	24,63
proteine (% s.t.q.)	21,21
lipidi (%s.t.q.)	2,20
ceneri (%s.t.q.)	1,24
colesterolo (MG/100g)	56,06
energia (Kcal/100g)	104,59
energia (j/100g)	437,63



SAPORE
DELICATO E
INCONFONDIBILE,
UNICO AL MONDO.

SERVITA SIA
CRUDA CHE
COTTA, IDEALE
PER SUSHI E
TARTARE



COD. 501511

CORBA ROSSA DEL GARGANO 1500/2000

CONFEZIONI PER COLLO: 2

PEZZI PER CONFEZIONE: 1

PESO NETTO CONFEZIONE: KG 1,5/2 CIRCA

COD. 501512

CORBA ROSSA DEL GARGANO 2000/3000

CONFEZIONI PER COLLO: 2

PEZZI PER CONFEZIONE: 1

PESO NETTO CONFEZIONE: KG 2,5/3 CIRCA

COD. 501515

CORBA ROSSA DEL GARGANO 4000+

CONFEZIONI PER COLLO: 1

PEZZI PER CONFEZIONE: 1

PESO NETTO CONFEZIONE: KG 4 CIRCA

L'ombrina ocellata (*Sciaenops ocellatus*) o Red drum è allevata esclusivamente sul **Gargano**. Territorio variegato, che comprende mare, montagna, laghi, parchi nazionali e paesi ricchi di storia e tradizioni.

In queste terre, ai margini estremi dei Comuni di Poggio Imperiale, Lesina Apricena e Sannicandro Garganico nasce, da una sorgente millenaria, il torrente Caldoli. L'ombrina rossa, si lascia accarezzare da queste calde acque sorgive che rendono le sue carni delicate e inconfondibili, uniche al mondo.

L'azienda Caldoli nasce inizialmente come allevamento di spigole, ma, a causa dell'inflazionamento di questo pesce, nel 2003 è partita la ricerca di specie alternative arrivando alla scelta dell'ombrina rossa.

E' l'unico allevamento in Europa, con un **bassissimo impatto ambientale** e con una **sostenibilità** molto elevata.

Il Red drum, deve il suo nome al tipico suono di tamburo che i maschi emettono con la vibrazione della vescica natatoria per attrarre le femmine durante la stagione degli amori.

Il segno più distintivo dell'Ombrina Rossa del Gargano è una vistosa macchia nera, detta ocello, che adorna la parte superiore della coda di questo meraviglioso pesce ed ha la livrea di un incantevole rosso rame all'esterno.



Cancelloni
Food Service

Contatta il tuo Agente di fiducia per
conoscere tutto il nostro
assortimento

per info:

☎ +39 075 847771

✉ info@cancelloni.it