

SCARTO LAVORAZIONE PESCE

Scritto da Damiano Savin

PESCE

PRODOTTO O PREPARAZIONE	PESO NETTO	PESO LORDO	% DI SCARTO
ASTICE MAIN COURSE	130	449,99	71,11
ASTICE IN CARAPACE	350	350,00	0,00
ASTICE ENTREE	90	276,91	71,11
ASTICE	75	225,23	66,70
INSALATE			
BACCALA'	100	125,00	20,00
COLLE	120	600,00	90,00
FILETTO BRANZINO	90	201,92	60,39
ANTIPASTO			
FILETTO CERNIA	120	301,96	60,26
FILETTO DI	150	369,19	59,26
CERNIA CON FARCIA			
FILETTO DI	190	744,42	75,92
CODA DI ROSPO			
FILETTO DI	150	606,31	75,92
CODA DI ROSPO			
FILETTO DI ROMBO	150	394,74	62,00
FILETTO DI ROMBO	120	315,79	62,00
FILETTO DI	150	459,14	67,33
SAN PIETRO			
FILETTO DI	120	367,31	76,33
SAN PIETRO			
FILETTO DI SOGLIOLA	120	195,79	39,71
MAIN COURSE			
FILETTO DI TRIGLIA	120	257,40	53,39
FILETTO BRANZINO	160	403,94	60,39
FILETTO TONNO DA	170	443,96	61,70
INTERO			
FILETTO TONNO DA	120	173,91	31,00
TRANCIO			
GAMBERI CONGELATI	55	171,99	69,00
30-40 PER LBS			
GAMBERONI	120	292,69	59,00
ENTREE			
GRANCEVOLE ENTREE	100	500,00	90,00
LUCCIO	160	400,00	60,00
PESCE PERSICO	150	429,57	65,00
PIOVRA	160	200,00	20,00
SALMONE	160	294,29	45,63
SCAMPI	120	490,00	75,00
SEPPIA	160	200,00	20,00
TROTA	190	257,14	30,00
VONGOLE	120	545,45	79,00