

TROTA SALMONATA AFFUMICATA

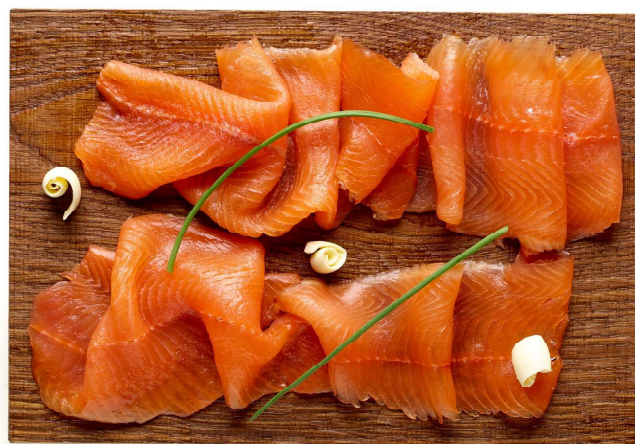


Stelle d'acqua dolce.

# AFFETTATA

DA "TROTE DEL TRENTINO I.G.P."

FILETTO AFFUMICATO A FREDDO AFFETTATA



L'affettato di trota, ottenuto dalla scelta dei migliori filetti di trota salmonata e insaporiti con aromi naturali, è l'ideale per gustare con semplicità ricette deliziose per i vostri antipasti al sapore di lago alpino.

*L'affumicatura a freddo regala nuove sensazioni di aromi unici e raffinati e viene eseguita a temperature più basse (30 gradi ca.), mantenendo così la carne rosea e soda.*

**ORIGINE PESCE:** allevato in Trentino - Italia

**INGREDIENTI:** filetto di "Trote del Trentino I.G.P." salmonate, sale, aromi naturali

**CONFEZIONE:** in busta di polietilene con fondello in cartone sottovuoto e scatola cartone esterna

**GRAMMI:** peso variabile ca. 100 gr

**CONSERVAZIONE:** temperatura da 0° a +4° C

**SHELF LIFE:** 30 giorni dall'etichettatura