

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