

TROTA SALMONATA AFFUMICATA



CLASSICA

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

FILETTO AFFUMICATO A CALDO



Il filetto di trota salmonata affumicato a caldo "**CLASSICA**" è perfetto per il patè di pesce, da consumare insieme alle verdure lesse o altri contorni, o come condimento per pasta. La qualità della carne è ottima e si può gustare con la sola aggiunta di un pò di olio di oliva.

L'affumicatura a caldo avviene a temperature alte (85° gradi ca.) conferendo al filetto consistenza morbida e colorazione rosa chiaro.

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 - 150 gr

CONSERVAZIONE: temperatura da 0° a +4° C

SHELF LIFE: 45 giorni dall'etichettatura