

TROTA SALMONATA AFFUMICATA



Stelle d'acqua dolce.

DELIZIOSA

DA "TROTE DEL TRENINO I.G.P."
FILETTO AFFUMICATO A FREDDO



Il filetto di trota salmonata affumicato a freddo "**DELIZIOSA**" è ideale per creare mille stuzzichini da proporre all'aperitivo e all'antipasto. Buono anche nei primi piatti soprattutto con la pasta o semplicemente come piatto pronto da gustare con del pane tostato caldo.

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. 150 - 200 gr

CONSERVAZIONE: temperatura da 0° a +4° C

SHELF LIFE: 45 giorni dall'etichettatura