

TROTA SALMONATA AFFUMICATA



Stelle d'acqua dolce.

RUSTICA

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

FILETTO AFFUMICATO A FREDDO CON SPEZIE



Il filetto di trota salmonata affumicato è ideale per creare mille stuzzichini, da proporre all'aperitivo e antipasto. Buono anche nei primi piatti in particolare con la pasta o naturalmente come piatto pronto da consumare accompagnato da verdure grigliate o crostini.

L'affumicatura a freddo sommata alle spezie offre al consumatore che ama i gusti decisi un ingrediente irrinunciabile per una cucina sana, sfiziosa e veloce.

ORIGINE PESCE: allevato in Trentino - Italia

INGREDIENTI: filetto di "Trote del Trentino I.G.P." salmonate, sale, miscele di spezie e piante aromatiche

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