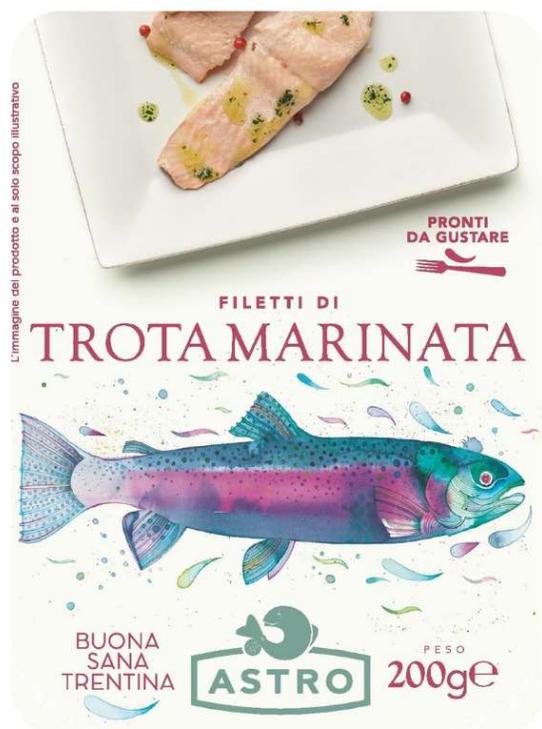


FILETTO DI TROTA MARINATA



I teneri filetti di trota spellati vengono marinati sott'aceto e limone per offrire un gusto equilibrato e piacevole al palato. La marinatura così eseguita permette una più lunga conservazione. I filetti sono già pronti da servire e gustare.

ORIGINE PESCE: allevato in Trentino - Italia

INGREDIENTI: Filetto di trota iridea 71%, olio di semi di girasole, aceto di vino (contiene SOLFITI), succo di limone, sale fino iodurato, cipolla, peperone, prezzemolo, rosmarino, pepe.

CONFEZIONE: in vaschetta di polipropilene

GRAMMI: 200 gr

CONSERVAZIONE: temperatura da 0° a +4° C

SHELF LIFE: 50 giorni