

# SALMERINO ALPINO



Stelle d'acqua dolce.

## FILETTO AFFUMICATO A FREDDO



Per i gourmet il Filetto Salmerino Alpino affumicato a freddo si presta con la sua carne morbida e con il gusto di affumicatura delicata di fumo, a soddisfare i palati più raffinati.

*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:** Salmerino alpino, sale e 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:** 30 giorni dall'etichettatura