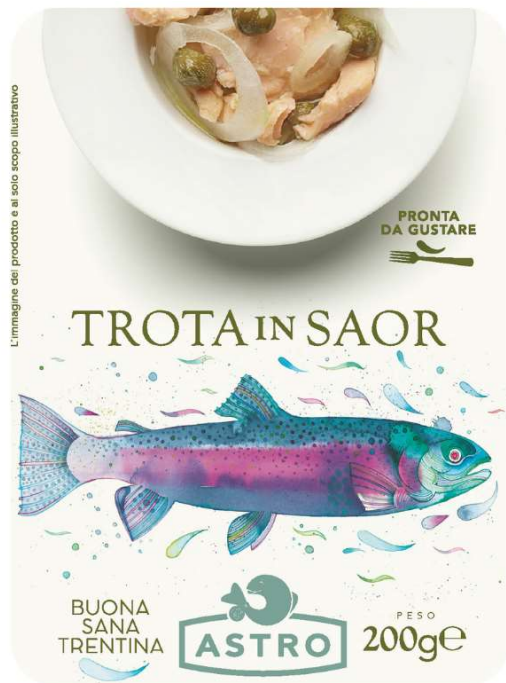


TROTA IN SAOR



Già cotta e saporita:

basterà aprire la scatoletta per gustare la trota in saor.

Bontà ricercata per la sua elevata qualità certificata del filetto e per il gusto forte del condimento di cipolla e capperi.

ORIGINE PESCE: allevato in Trentino - Italia

INGREDIENTI: Filetto di trota iridea cotta (PESCE) (*Oncorhynchus mykiss* - allevata in Italia) 46%, cipolla 36%, olio di semi di girasole, aceto di vino 4% (contiene SOLFITI), capperi sott'aceto (capperi, acqua, aceto di vino, sale), filetti di acciughe in olio [acciughe - *Engraulis encrasicolus* (PESCE), olio di semi di girasole, sale], sale iodurato

CONFEZIONE: in vaschetta di polipropilene

GRAMMI: 250 gr

CONSERVAZIONE: temperatura da 0° a +4° C

SHELF LIFE: 50 giorni d