



AGROITTICA CLARABELLA



AGROITTICA CLARABELLA
SAPORI DEL LAGO D'ISEO

AGONE INTERO ESSICCATO





AGROITTICA CLARABELLA

AGONE

(*Alosa Fallax Lacustris*)



INTERO ESSICCATO

Ingredienti: Agoni, sale, spezie.

Confezionamento: sottovuoto in unità di peso variabile di circa 160-180 g.

Temperatura di conservazione: da 0° a +4°C.

Il pesce: l'Agone, appartenente alla famiglia Clupeidi, conosciuto localmente come "sardina" per la sua forma simile a quella del noto pesce marino, e un pesce d'acqua dolce tipico dei grandi laghi prealpini dalle dimensioni medio-piccole. È ricchissimo di grassi naturali e di omega-3 che lo conservano a lungo una volta salato ed essiccato.



Il processo: dopo un'attenta selezione dei nostri fornitori indirizzata a garantire i più alti standard di qualità ed una perfetta tracciabilità di filiera, riceviamo in impianto il pesce che viene pulito ed eviscerato. I pesci ottenuti dopo la lavorazione vengono abbattuti con attrezzature all'avanguardia ad una temperatura di -20.0°C al cuore del prodotto per almeno 24 ore in modo da garantirne la sanificazione da potenziali parassiti pericolosi per l'uomo. Successivamente i prodotti vengono sottoposti ad una salagione con un mix di sale e spezie selezionate a temperatura controllata compresa tra 0° e 4° C. Dopo averlo lavato dalla salagione ed asciugato, il prodotto viene essiccato ad una temperatura di 40°-45°C. I prodotti vengono poi confezionati sottovuoto in un apposito locale in cui viene quindi apposta l'etichetta. Quest'ultima è la carta d'identità del prodotto e contiene tutte le informazioni necessarie al consumatore per poter avere il controllo della sua tracciabilità e la piena consapevolezza della nostra serietà produttiva confermata dal raggiungimento della marchiatura CE. Il prodotto finale, ottenuto senza l'aggiunta di conservanti, additivi chimici e coloranti, può essere conservato ad una temperatura di 0° e 4°C per 180 giorni.



La cucina: si consiglia di grigliare l'Agone essiccato intero accompagnandolo sempre con verdure grigliate di stagione. Alternativamente può essere pulito, togliendo la pelle e la lisca centrale e i filetti restanti usarli per una pasta con soffritto di aglio, olio extravergine di oliva e erbe aromatiche a scelta.

