



AGROITTICA CLARABELLA



AGROITTICA CLARABELLA

SAPORI DEL LAGO D'ISEO

BRICIOLE DI LAGO



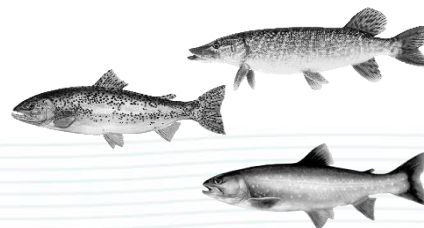


AGROITTICA CLARABELLA



BRICIOLE DI LAGO

(*Oncorhynchus Mykiss*, *Salvelinus Fontinalis*, *Esox Lucius*)



ESSICcate

Ingredienti: trota, salmerino, luccio, (a seconda della disponibilità) sale, spezie.

Confezionamento: vasetto di peso variabile di circa 100-130 g.

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

Il pesce: le briciole di lago essiccate sono un prodotto derivante dalla lavorazione di pesci come trota, salmerino e luccio. Possono essere monospecie o di specie differenti, essiccate e salate congiuntamente.

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 una temperatura controllata compresa tra 0° e 4° C. Dopo averlo lavato dalla salagione ed asciugato, il prodotto viene tagliato in piccole porzioni ed essiccato ad una temperatura di 40°-45°C. I prodotti vengono poi confezionati in vasetti 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 60 giorni.



La cucina: le Briciole di Lago possono essere usate sia intere che rese in polvere in preparazione di primi piatti con l'aggiunta di erbe aromatiche oppure in aggiunta ad insalate o a contorni di verdure stufate.





AGROITTICA CLARABELLA

LE RICETTE DI AGROITTICA CLARABELLA

TAGLIATELLE INTEGRALI CON BRICIOLE DI LAGO E AGONE ESSICCATO

Ingredienti:

- **Briciole di lago essiccate Agroittica Clarabella;**
- **Agone essiccato intero Agroittica Clarabella;**
- tagliatelle integrali;
- aglio;
- olio extravergine di oliva;
- olio di semi di girasole;
- prezzemolo riccio;
- sale e pepe q.b..

Procedimento: sfogliare l'**Agone essiccato Agroittica Clarabella** e rosolare in padella con aglio e olio per pochi secondi, nel frattempo friggere il prezzemolo riccio nell'olio di semi di girasole per pochissimi secondi (5/6 secondi). In una pentola a parte cuocere le tagliatelle integrali, scolarle e metterle nella padella con gli agoni. Saltare le tagliatelle in padella, aggiungendo acqua di cottura e olio se necessario, una volta uniformato il tutto si procede con l'impiattamento. Aggiungere al piatto finale il prezzemolo fritto e le **Briciole di lago Agroittica Clarabella** tritate sulle tagliatelle con gli agoni.

