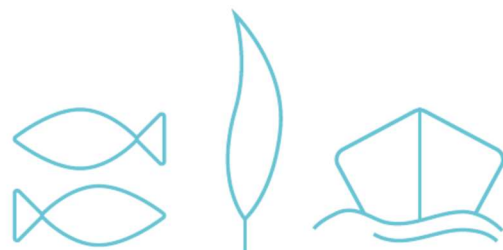




AGROITTICA CLARABELLA



# AGROITTICA CLARABELLA

SAPORI DEL LAGO D'ISEO

## FILETTO DI TROTA IRIDEA SALMONATA AFFUMICATO A CALDO

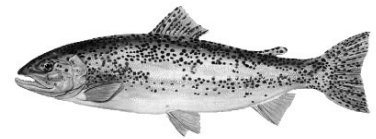




AGROITTICA CLARABELLA

## TROTA IRIDEA SALMONATA

(*Oncorhynchus Mykiss*)



### FILETTO AFFUMICATO A CALDO

**Ingredienti:** filetto di Trota salmonata, sale, spezie.

**Confezionamento:** sottovuoto in unità di peso variabile di circa 130-150 g.

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

**Il pesce:** questo pesce osseo d'acqua dolce appartiene alla famiglia Salmonidi. Sul piano nutrizionale le carni della Trota presentano un ottimo contenuto di omega-3 e sono povere di colesterolo. L'apporto di minerali come lo zinco, il ferro, il fosforo e lo iodio è notevole e può coprire una parte importante del fabbisogno giornaliero. Le qualità nutrizionali e la digeribilità di questo pesce lo rendono adatto a tutte le fasce di consumatori.



**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, sfilettato e sottoposto a diliscatura. I filetti 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 marinatura a secco a base di sale, zucchero e spezie selezionate. Il processo avviene a temperatura controllata compresa tra 0° e 4° C. Dopo averlo lavato dalla marinatura ed asciugato, il prodotto viene affumicato a caldo con una selezione di trucioli di legni scelti e erbe aromatiche fino a quando non viene raggiunta la temperatura di 65° C al cuore del prodotto per almeno 30 minuti. 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 90 giorni.



**La cucina:** il filetto di trota salmonata affumicato a caldo si gusta al meglio leggermente scaldato a bagnomaria, tagliato a fette, come base per un'insalata, è perfetto anche per il paté di pesce da consumare insieme a verdure lesse o altri contorni o per condimento per la pasta.

