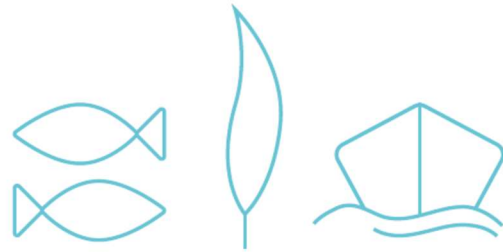




AGROITTICA CLARABELLA



AGROITTICA CLARABELLA

SAPORI DEL LAGO D'ISEO

FILETTO DI TROTA IRIDEA SALMONATA AFFUMICATO A FREDDO





AGROITTICA CLARABELLA

TROTA IRIDEA SALMONATA



(*Oncorhynchus Mykiss*)

FILETTO AFFUMICATO A FREDDO

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

Confezionamento: sottovuoto in unità di peso variabile di circa 120-140 g.

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

Il pesce: questo pesce osseo d'acqua dolce appartiene alla famiglia dei 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 freddo con una selezione di legni naturali uniti ad erbe aromatiche mantenendo una temperatura media di processo a 35° 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 60 giorni.



La cucina: il filetto di trota salmonata affumicato a freddo è ideale con un filo d'olio extra vergine d'oliva o aceto di melograno e accompagnato da focacce e bruschette. Si presta anche nella composizione di un primo piatto con una crema di burrata e porro accompagnato da gnocchetti di patate.

