



Naturalmente, buoni!

## FILETTO DI TROTA AFFUMICATO A CALDO SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO



### NOME PRODOTTO

Filetto di Trota affumicato a caldo

### STABILIMENTI DI PRODUZIONE

Azienda Agricola Troticoltura Armanini s.s.

### STORO:

Loc. Ponte dei Tedeschi, 2  
38089 – Storo – Valle del Chiese – (TN) – Italia  
IT B5F16 CE

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Colore</b>	Color arancio-salmone intenso
<b>Gusto</b>	Carne rosea gustosa e delicata. L'affumicatura a caldo permette di gustare il prodotto con la semplice aggiunta di un filo d'olio.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (valori medi riferibili a 100 g di prodotto)

<b>Kcal</b>	169	<b>Kj</b>	709
<b>Proteine</b>	24,53 g	<b>Carboidrati</b>	1,15 g
<b>Grassi</b>	7,41 g	<b>Di Cui Zuccheri</b>	1,00 g
<b>di cui saturi</b>	1,62 g	<b>Sale (NaCl)</b>	3,11 g
<b>Umidità</b>	64,14 g	<b>Ceneri totali</b>	4,52 g

### CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE

<b>Shelf life /vita commerciale</b>	120 giorni dal confezionamento 5 giorni dall'apertura della confezione
<b>Modalità di conservazione</b>	In frigorifero tra 0°C e +3°C
<b>Caratteristiche di conservazione</b>	Conservato sottovuoto, senza aggiunta di conservanti, additivi chimici e coloranti.

## INGREDIENTI

Trota Iridea (*Oncorhynchus mykiss*), sale, zucchero.

## ALLERGENI

Pesce (*Oncorhynchus mykiss*)

## PROCESSO DI LAVORAZIONE

Il pesce fresco, allevato in Trentino, viene lavorato seguendo metodi tradizionali e tecniche artigianali: eviscerato, filettato e salato naturalmente a mano, con metodo a secco, per mantenere intatta la compattezza delle carni. La lenta affumicatura a caldo cuoce il prodotto a circa 70 gradi utilizzando segatura di legno aromatico trentino, rinunciando ai più facili processi chimici di tipo industriale.

## DESTINAZIONE D'USO E MODALITA' DI CONSUMO

Consigliato per antipasti e primi piatti, pronto da gustare con la semplice aggiunta di un filo d'olio.

## CONFEZIONAMENTO

<b>Peso netto/peso lordo</b>	Filetto – da 150 g a 200 g
<b>Imballo primario</b>	Confezione sottovuoto e scatola in cartone per alimenti
<b>Imballo secondario</b>	Cartoni rettangolari per alimenti

## RIFERIMENTI TECNICO NORMATIVI

<b>Certificazioni aziendali</b>	Bollo CE
<b>Proc. di autocontrollo adottate</b>	Analisi di laboratorio (test microbiologici e chimico-fisici)

## APPROVAZIONE/EMISSIONE

REV SETTEMBRE 2019

Firma RDQ Francesco Armanini