



Naturalmente, buoni!

HAMBURGER DI TROTA IRIDEA SALMONATA 100 gr CONGELATO SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO

NOME PRODOTTO

Hamburger di Trota Iridea salmonata
100 gr congelato

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

COLORE	Colore salmonato
GUSTO	Odore gradevole tipico di pesce fresco, sapore delicato.

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

Kcal	107	Kj	457
Proteine	14,5 g	Carboidrati	2 g
Grassi	6,1 g	Di Cui Zuccheri	0 g
di cui saturi	1,8 g	Sale (NaCl)	1,1 g

CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE

Shelf life /vita commerciale	365 GG.
Modalità di conservazione	Conservare a -18°

INGREDIENTI

Filetto di Trota Iridea salmonata (*Oncorhynchus mykiss*), farina di riso, fibra vegetale alimentare, fiocchi di patate, sale.

ALLERGENI

Pesce (*Oncorhynchus mykiss*), solfiti.

PROCESSO DI LAVORAZIONE

I filetti di trota salmonata vengono privati delle lische, spellati e macinati. La polpa così ottenuta è inserita nell'apposita impastatrice con l'aggiunta di pane grattugiato e di sale, aromi naturali e acido ascorbico. Passa quindi nell'hamburgatrice per assumere la caratteristica forma. Gli hamburger ottenuti vengono poi congelati tramite abbattitore.

DESTINAZIONE D'USO E MODALITA' DI CONSUMO

Da consumarsi previa cottura.

CONFEZIONAMENTO

Peso netto/peso lordo	100 g
Imballo primario	Sacchi in polietilene
Imballo secondario	Cartoni rettangolari per alimenti
Composizione e n° di pezzi	Variabile
Peso totale imballo	Variabile

RIFERIMENTI TECNICO NORMATIVI

Certificazioni aziendali | Bollo CE

APPROVAZIONE/EMISSIONE

REV SETTEMBRE 2019

Firma RDQ Francesco Armanini