



Naturalmente, buoni!

Azienda Agricola Tropicoltura Armanini s.s.
Località Ponte dei Tedeschi 2
38089 Storo TN
P.IVA 01715240220
Tel. 0465/685057-685622

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: UOVA DI TROTA

CODICI PRODOTTO: UOVA200

DESCRIZIONE PRODOTTO: Caviale pregiato e versatile, apprezzato sia per il gusto delicato che per i valori nutrizionali.

SPECIFICHE TECNICHE

MATERIA PRIMA: Uova di salmerino alpino (*Salvelinus Alpinus*)

PROCESSO DI PRODUZIONE : Uova di Trota iridea, allevato in Trentino, raccolte unicamente tra novembre e febbraio con un metodo che salvaguarda la vita del pesce, lavorate artigianalmente con salatura a mano, pastorizzate, senza coloranti né conservanti. Allevati ed alimentati in modo naturale, i pesci che producono queste uova devono raggiungere almeno i 2/3 anni d'età.

TIPOLOGIA E MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO:

Primario: Vasetto di vetro

Materiali idonei al contatto con alimenti.

Cartone: (30x22x12h) 12 vasetti da 200 g

VITA DEL PRODOTTO (TMC) : 365 gg

INFORMAZIONI IN ETICHETTA : denominazione del prodotto; nome comune e scientifico della specie; metodo di produzione materia prima e paese/zona di provenienza; identificazione produttore e bollo CE: n° lotto; ingredienti; data di produzione; TMC; indicazioni al consumatore; peso netto.

INGREDIENTI IN ETICHETTA: Trota (*Oncorhynchus mykiss*), sale.

ALLERGENI DICHIARATI IN INGREDIENTI: PESCE

INGREDIENTI OGM: non presenti (prodotto OGM free).

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +3°C

INDICAZIONI PER IL CONSUMATORE: Ottima alternativa al caviale tradizionale. Ideali per antipasti, su crostini e a guarnizione di primi piatti di pesce. Prodotto pronto da gustare.

CARATTERISTICHE FISICHE, ORGANOLETICHE E MERCEOLOGICHE

Peso: 200 g

Aspetto visivo: Asciutto e compatto

Consistenza: Media

Colore: Rosso

Odore: Di pesce lieve, appena accennato

Sapore: Equilibrato e sapido

Data: 10/03/2025

Rev. 1 – 26/09/2023



PARAMETRI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g)

Kcal - Kj	187 - 785
Proteine	26,9 g
Grassi	8,7 di cui saturi 1,73 g
Carboidrati	1,35 g di cui zuccheri 0,0 g
Sale	1,4g
Umidità	54,6 g
Ceneri Totali	3,6 g

PARAMETRI CHIMICI

Mercurio	< 0,50 mg/Kg
Cadmio	< 0,050 mg/Kg
Piombo	< 0,30 mg/Kg
Arsenico	assente

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Carica batterica totale 30°C	< 10 ⁶ UFC/g
Carica psicrotrofa	< 10 ⁵ UFC/g
Coliformi totali	< 10 ³ UFC/g
E. coli β-glucuronidasi +	< 10 ² UFC/g
Stafilococchi coagulasi +	< 10 ² UFC/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Pseudomonas spp.	< 10 ⁴ UFC/g

Bollo CE

ITB5F16