



Naturalmente, buoni!

Azienda Agricola Trote e Salmerini s.s.

Località Ponte dei Tedeschi 2

38089 Storo TN

P.IVA 01715240220

Tel. 0465/685057-685622

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Speck di trota

CODICI PRODOTTO: SPECK

DESCRIZIONE PRODOTTO: Speck di trota

SPECIFICHE TECNICHE

MATERIA PRIMA: Pesce (Oncorhynchus mykiss)

PROCESSO DI PRODUZIONE: Lo Speck di Trota è un prodotto ottenuto dalla lavorazione dei migliori esemplari di Trota Iridea, selezionati per la loro qualità e dimensioni, raggiungendo i 6 anni di vita e un peso di circa 5 kg. La sua produzione richiede tempi lunghi, frutto di un processo artigianale che inizia con la preparazione del pesce attraverso un accurato massaggio con erbe officinali trentine come dragoncello, issopo e timo limonato.

Dopo questa fase aromatica, il pesce subisce un ciclo di stagionatura e affumicatura che viene ripetuto più volte per garantire il perfetto equilibrio tra sapori e texture. Il risultato finale è un lingotto di trota affumicato, che combina la delicatezza del pesce con il carattere deciso delle erbe e dell'affumicatura, esaltato da un'ulteriore fase di stagionatura di affinamento. Questo lungo e accurato processo conferisce al prodotto un gusto unico e complesso, perfetto per chi cerca un'esperienza gastronomica raffinata.

TIPOLOGIA E MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO:

Primario: Busta sottovuoto

Secondario:

Cofanetto protettivo

Materiale idoneo al contatto alimentare.

VITA DEL PRODOTTO (TMC): 60 giorni dal confezionamento. 3 giorni dall'apertura della confezione.

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; consumare preferibilmente entro; indicazioni al consumatore; peso netto.

INGREDIENTI IN ETICHETTA: Trota Iridea (Oncorhynchus mykiss), sale, zucchero, Dragoncello (Artemisia dracunculoides L.), Issopo (Hyssopus officinalis L.), Timo limonato (Thymus citriodorus L.)

ALLERGENI DICHIARATI IN INGREDIENTI: PESCE

INGREDIENTI OGM: non presenti (prodotto OGM free).

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0° A +3°

INDICAZIONI PER IL CONSUMATORE: Perfetto come antipasto, a fettine o listarelle, è un'ottima alternativa allo speck tradizionale e si presta a svariati utilizzi in cucina.

CARATTERISTICHE FISICHE, ORGANOLETTICHE E

MERCEOLOGICHE

Peso: Lingotto da 250 g circa (peso variabile)

Aspetto visivo: Asciutto e compatto

Consistenza: Media

Colore: Esternamente il suo colore è dato dalle erbe aromatiche, internamente è di color arancio salmone intenso tendente al rosso

Odore: Di pesce lieve, appena accennato

Sapore: Gusto delicato dall'affumicatura leggera

Data: 18/10/2024

Rev. 1 – 26/09/2023



PARAMETRI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g)

Kcal - Kj 165,5 - 693,5g

Proteine 24,84 g

Carboidrati 1,40 g di cui zuccheri 0,85g

Grassi 6,74 g (di cui saturi 1,47 g)

Sale 3,05g

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 < 10⁶ UFC/g

Carica psicrotrofa < 10⁵ UFC/g

Coliformi totali < 10³ UFC/g

E. coli β-glucuronidasi + < 10² UFC/g

Stafilococchi coagulasi + < 10² UFC/g

Salmonella spp. Non rilevata

Listeria monocytogenes Assente in 25 g

Pseudomonas spp. < 10⁴ UFC/g

Bollo CE

ITB5F16