

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**TROTA IRIDEA BIANCA EVISCERATA
SURGELATA gr. 180/240**

DESCRIZIONE

Pesce d'acqua dolce appartenente alla specie trota iridea "Oncorhynchus Mykiss", sterile, genetica che garantisce un prodotto qualitativamente migliore.

Allevato da Troticoltura F.lli Sella nelle acque sorgive del Torrente Astico ai piedi delle Piccole Dolomiti Vicentine – Veneto (Italia). Il prodotto è ottenuto dalla lavorazione delle trote a polpa bianca dopo la fase dell'eviscerazione e surgelato in tunnel a - 40°C **SURGELAZIONE SENZA GLASSATURA PESO PIENO**

PEZZATURA

da gr. 180 a gr. 240 per esemplare

CONFEZIONAMENTO

Buste sottovuoto

PEZZI PER CONFEZIONE

4 pezzi per busta sottovuoto

PESO

Nr. 5/6 buste per cartone
Imballo in cartoni da Kg 5 peso fisso

VALORI NUTRIZIONALI

Vedi Scheda Valori Nutrizionali allegato D)

ALLERGENI

Vedi Scheda Allergeni allegato B)

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE
E DI CONSUMO / SHELF LIFE**

Il prodotto deve essere consumato entro 24 mesi dalla data di confezionamento. Conservare a temperatura - 18°C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

Da consumare previa cottura.

Troticoltura F.lli Sella



Rev. 01/2021 - Valdastico, 11.01.2021