



Naturalmente, buoni!

UOVA DI SALMERINO SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO



NOME PRODOTTO

Uova di Salmerino

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	Giallo
GUSTO	Delicato e sapido

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

Kcal	178	Kj	748
Proteine	28,69 g	Carboidrati	1,60 g
Grassi	6,48 g	Di Cui Zuccheri	0 g
di cui saturi	1,41 g	Sale (NaCl)	1,76 g
Umidità	57,89 g	Ceneri totali	3,77 g

CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE

Shelf life /vita commerciale	365 GG.
Modalità di conservazione	In frigorifero tra 0°C e +3°C
Caratteristiche di conservazione	Conservate al naturale, senza conservanti, coloranti e additivi chimici

INGREDIENTI

Uova di Salmerino (*Salvelinus Alpinus*), sale.

ALLERGENI

Pesce (*Salvelinus Alpinus*)

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Uova di Salmerino Alpino, allevato in Trentino, raccolte unicamente tra novembre e febbraio con un metodo che salvaguarda la vita del pesce, lavorate artigianalmente con salatura a mano e conservate al naturale, previa pastorizzazione, senza coloranti né conservanti. Allevate ed alimentate in modo naturale, le trote che producono queste uova devono raggiungere almeno i 2/3 anni d'età.

DESTINAZIONE D'USO E MODALITA' DI CONSUMO

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

CONFEZIONAMENTO

Peso netto/peso lordo	Vasetti da 50 g / 130 g e da 200 g / 360 g
Imballo primario	Vasetto di vetro
Imballo secondario	Cartoni rettangolari per alimenti cm 29,5 X 22 x 13,5
Composizione e n° di pezzi	Cartone con 30 vasetti da 50 g Cartone con 12 vasetti da 200 g
Peso totale imballo	Kg 4 cartone 30 vasi 50 g Kg 4,5 cartone 12 vasi da 200 g

RIFERIMENTI TECNICO NORMATIVI

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

APPROVAZIONE/EMISSIONE

REV SETTEMBRE 2019

Firma RDQ Francesco Armanini