



Naturalmente, buoni!

BURGER DI TROTA IRIDEA SALMONATA 75 g SURGELATO SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO



NOME PRODOTTO

Burger di trota iridea salmonata
75 g surgelato

STABILIMENTI DI PRODUZIONE

Azienda Agricola Trotiltura 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	143	Kj	601
Proteine	15,73 g	Carboidrati	5,23 g
Grassi	6,63 g	Di Cui Zuccheri	0,3 g
di cui saturi	1,72 g	Sale (Nacl)	0,91 g

CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE

Shelf life /vita commerciale	730 GG.
Modalità di conservazione	In congelatore a -18°C

INGREDIENTI

Filetto Trota Iridea salmonata (*Oncorhynchus mykiss*), farina di riso, fibra vegetale alimentare, fiocchi di patate, sale, citrati di sodio, aromi naturali, antiossidante acido ascorbico, olio oliva extravergine, acqua minerale naturale.

ALLERGENI

Pesce (Oncorhynchus mykiss).

PROCESSO DI LAVORAZIONE

I filetti di trota salmonata vengono privati delle lisce, spellati e macinati. La polpa così ottenuta è inserita nell'apposita impastatrice dove vengono aggiunti gli altri ingredienti. Passa quindi nella burgeratrice per assumere la caratteristica forma. I burger ottenuti vengono poi surgelati tramite abbattitore di temperatura.

DESTINAZIONE D'USO E MODALITA' DI CONSUMO

Da consumarsi previa cottura.

CONFEZIONAMENTO

Peso netto/peso lordo	75 g
Imballo primario	Sacchi in polietilene per alimenti
Imballo secondario	Cartoni rettangolari per alimenti
Composizione e pallettizzazione	Cartoni da 5 kg Cartoni per strato n. 8 Bancale da n. 88 cartoni

RIFERIMENTI TECNICO NORMATIVI

Certificazioni aziendali Bollo CE

APPROVAZIONE / EMISSIONE

DICEMBRE 2022

Firma RDQ Francesco Armanini