



**ALIMENTARE
FRESCO**
SPECIALITÀ ITTICHE

UOVA DI SALMERINO GR.50X30



**CODICE
13452**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

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.

INGREDIENTI

Salmerino Alpino (*Salvelinus alpinus*), sale.
Allergeni: PESCE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto visivo: asciutto e compatto

Consistenza: media

Colore: giallo

Odore: di pesce lieve, appena accennato

Sapore: delicato e sapido

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 365 giorni ad una temperatura tra 0°C e +3°C.

UTILIZZO

Ottima alternativa al caviale tradizionale. Da consumare crude, accompagnate da bollicine, sono sfiziose su crostini con burro fresco, a guarnizione di tartine e primi piatti di pesce. Con il loro gusto sapido ma delicato, rendono le pietanze gustose e ricercate. Prodotto pronto da gustare.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it