



**ALIMENTARE  
FRESCO**  
SPECIALITÀ ITTICHE

# UOVA DI SALMERINO GR.50X30



Naturalmente, buoni!



**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](http://www.marchispa.it)