



STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO

Trota Salmonata Filetto affumicato a freddo

Composizione:

Ingredienti: Filetto di "TROTE DEL TRENTINO IGP" salmonate (*Oncorhynchus mykiss*) 99%, sale, aromi naturali. Le trote provengono da allevamenti trentini associati con tipologia delle vasche in cemento RACEWAYS con acque correnti fresche ed ossigenate, tipiche dell'ambiente montano e certificate TROTE DEL TRENTINO IGP, registrati presso il Servizio Veterinario di Trento e sotto il controllo dello stesso e del Centro Assistenza Tecnica della Fondazione E. Mach, e del Ministero competente.

Processo produttivo:

Le trote vengono eviscerate e filettate a manualmente. I filetti ottenuti vengono sottoposti ad una selezione peso-colore e idoneità del prodotto. I filetti vengono quindi posti per alcune ore in salamoia e successivamente stesi su apposite griglie poste su carrelli atti all'introduzione nel forno per il processo di affumicatura. I filetti sono poi raffreddati post affumicatura e deliscati a mano. Vengono poi affettati per mezzo di una macchina affettatrice e infine confezionati in buste sotto vuoto e stoccati nella cella del prodotto finito.

Tipologia affumicatura:

Tradizionale con utilizzo di legno di faggio.

Caratteristiche del prodotto finito:

Colore salmonato, consistenza soda, odore gradevole tipico di pesce affumicato, sapore delicato. Assenza di residui di principi attivi a scopo farmacologico ed assenti o ampiamente nei limiti di legge le tracce da contaminazioni ambientali. Salmonelle assenti, *Listeria monocytogenes* entro i limiti di legge, carica mesofila totale non superiore a 106 UFC/g. Il prodotto non viene trattato con radiazioni ionizzanti. Pesce congelato senza glassatura.

Origine: Il prodotto proviene esclusivamente da allevamenti Trentini associati all'O.P. ASTRO.

Allergeni: Il prodotto contiene PESCE (Trota iridea)

Modalità d'uso: Il prodotto può essere consumato tal quale o previa cottura. Una volta aperto conservare a 0-4°C e consumare entro 96h.

Certificazioni: Prodotto certificato Friend of the Sea Prodotto certificato Qualità Trentino



Carpione Del Garda Filetto affumicato a freddo

Composizione:

Ingredienti: Filetto di CARPIONE DEL GARDA (Salmo Carpio) 99%, sale, aromi naturali.

Il prodotto Carpione del Garda proviene da allevamenti trentini associati, con tipologia delle vasche in cemento "RACE WAYS", registrati presso il Servizio Veterinario di Trento e sotto il controllo dello stesso, del Centro Assistenza Tecnica della Fondazione E. Mach di San Michele e del Ministero competente.

I Carpioni sono allevati in acque correnti fresche ed ossigenate, tipiche dell'ambiente montano.

Processo produttivo:

I Carpioni del Garda vengono eviscerati e filettati a macchina. I filetti ottenuti vengono sottoposti ad diliscatura, operata manualmente, e ad una selezione peso/colore e idoneità del prodotto. I filetti vengono quindi posti per alcune ore in salamoia e successivamente stesi su apposite griglie poste su carrelli atti all'introduzione nel forno per il processo di affumicatura tradizionale con utilizzo di legno di faggio. Il filetto affumicato viene quindi affettato per mezzo di una macchina affettatrice e infine confezionato in buste sotto vuoto e stoccato nella cella del prodotto finito.

Caratteristiche del prodotto finito:

Colore chiaro, consistenza soda, odore gradevole tipico di pesce affumicato, sapore delicato.

Assenza di residui di principi attivi a scopo farmacologico ed assenti o ampiamente nei limiti di legge le tracce da contaminazioni ambientali.

Origine: Il prodotto proviene esclusivamente da allevamenti Trentini associati all'O.P. ASTRO.

Allergeni: Il prodotto contiene PESCE (Salmo Carpio)

Modalità d'uso: Il prodotto può essere consumato tal quale o previa cottura.

Certificazioni: Prodotto certificato Friend of the Sea



Trota salmonata “Rustica” affumicata a caldo

Composizione:

Ingredienti: Filetto di “TROTE DEL TRENTINO IGP” salmonate (*Oncorhynchus mykiss*) 99%, sale, miscela spezie e piante aromatiche. Le trote provengono da allevamenti trentini associati con tipologia delle vasche in cemento RACE WAYS con acque correnti fresche ed ossigenate, tipiche dell’ambiente montano e certificate TROTE DEL TRENTINO IGP, registrati presso il Servizio Veterinario di Trento e sotto il controllo dello stesso e del Centro Assistenza Tecnica della Fondazione E. Mach, e del Ministero competente.

Processo produttivo:

Le trote destinate al prodotto affumicato rustico vengono dapprima eviscerate e successivamente poste in salamoia per alcune ore e successivamente cosparse di spezie. Vengono poi stesi su apposite griglie poste su carrelli atti all’introduzione nel forno per il processo di affumicatura. I filetti affumicati vengono infine confezionati in buste sotto vuoto.

Tipologia affumicatura:

L’affumicatura a caldo normalmente avviene a temperature alte (85° gradi ca.): nel caso della trota salmonata “Rustica” le temperature rimangono inferiori. Ciò regala al filetto di trota, aromi unici e raffinati permettendo di mantenere così una carne rosea e più soda.

Caratteristiche del prodotto finito:

Colore salmonato, consistenza soda, odore gradevole tipico di pesce affumicato, sapore delicato. Assenza di residui di principi attivi a scopo farmacologico ed assenti o ampiamente nei limiti di legge le tracce da contaminazioni ambientali. Salmonelle assenti, *Listeria monocytogenes* entro i limiti di legge, carica mesofila totale non superiore a 106 UFC/g. Il prodotto non viene trattato con radiazioni ionizzanti. Pesce congelato senza glassatura.

Origine: Il prodotto proviene esclusivamente da allevamenti Trentini associati all’O.P. ASTRO.

Allergeni: Il prodotto contiene PESCE (Trota Iridea), può contenere sedano, sesamo e derivati.

Modalità d’uso: Il prodotto può essere consumato tal quale o previa cottura.

Certificazioni: Prodotto certificato Friend of the Sea



Produttore

Astro Associazione Trotaicoltori Trentini

Via Galileo Galilei, 43, 38015 Lavis TN | Tel. +39 0461 242525

www.troteastro.it | info@troteastro.it