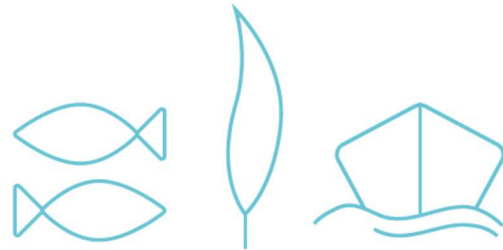




AGROITTICA CLARABELLA



AGROITTICA CLARABELLA
SAPORI DEL LAGO D'ISEO

BOTTARGA ESSICATA IN POLVERE





AGROITTICA CLARABELLA

BOTTARGA

(*Croegonus Lavaretus*, *Esox Lucius*, *Sander Lucioperca*)



ESSICATA IN POLVERE

Ingredienti: uova di pesce, sale, spezie naturali.

Confezionamento: vasetto di peso variabile di circa 100 g.

Temperatura di conservazione: Da 0° a +4°C.

Il pesce: la bottarga è un alimento costituito da uova di pesce essiccate e salate, consumata come guarnizione o come condimento per la pasta. La nostra bottarga è composta da uova mono specie a seconda della disponibilità stagionale del pesce.

Il processo: dopo un'attenta selezione dei nostri fornitori indirizzata a garantire i più alti standard di qualità ed una perfetta tracciabilità di filiera, riceviamo in impianto il pesce che viene pulito ed eviscerato. Scegliamo le migliori sacche ovariche presenti nei pesci che vengono abbattute con attrezzature all'avanguardia ad una temperatura di -20.0°C al cuore del prodotto per almeno 24 ore in modo da garantirne la sanificazione da potenziali parassiti pericolosi per l'uomo.



Successivamente vengono sottoposte ad una salagione con un mix di sale e spezie selezionate ad una temperatura controllata compresa tra 0° e 4° C. Dopo averle lavate dalla salagione ed asciugate, le sacche ovariche vengono essiccate ad una temperatura di 40°-45°C. Finita la procedura di essiccazione le uova vengono tritate finemente ottenendo così la polvere di bottarga finale. I prodotti vengono poi confezionati in vasetti in un apposito locale in cui viene quindi apposta l'etichetta. Quest'ultima è la carta d'identità del prodotto e contiene tutte le informazioni necessarie al consumatore per poter avere il controllo della sua tracciabilità e la piena consapevolezza della nostra serietà produttiva confermata dal raggiungimento della marchiatura CE. Il prodotto finale, ottenuto senza l'aggiunta di conservanti, additivi chimici e coloranti, può essere conservato ad una temperatura di 0° e 4°C per 60 giorni.



La cucina: la bottarga essiccata in polvere è adatta a primi piatti, aggiunta sia come base di un sugo, sia come completamento di un primo piatto con prodotti Agroittica Clarabella.

