



AGROITTICA CLARABELLA



# AGROITTICA CLARABELLA

SAPORI DEL LAGO D'ISEO

## FILETTO DI AGONE AFFUMICATO A FREDDO ED ESSICCATO





AGROITTICA CLARABELLA

## AGONE

(*Alosa Fallax Lacustris*)



### FILETTO AFFUMICATO A FREDDO ED ESSICCATO

**Ingredienti:** filetti di Agone, sale, spezie, olio extravergine d'oliva.

**Confezionamento:** sottovuoto in unità di peso variabile di circa 100-120 g.

**Temperatura di conservazione:** da 0° a +4°C.

**Il pesce:** l'Agone, appartenente alla famiglia Clupeidi, conosciuto localmente come "sardina" per la sua forma simile a quella del noto pesce marino, è un pesce d'acqua dolce tipico dei grandi laghi prealpini dalle dimensioni medio-piccole. È ricchissimo di grassi naturali e di omega-3 che lo conservano a lungo una volta salato ed essiccato.



**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 e sfilettato. I filetti ottenuti dopo la lavorazione vengono abbattuti 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 i prodotti vengono sottoposti ad una salagione a base di sale e spezie selezionate a temperatura controllata compresa tra 0° e 4° C. Dopo averlo lavato dalla salagione ed asciugato, il prodotto viene affumicato a freddo con una selezione di legni naturali uniti ad erbe aromatiche mantenendo una temperatura media di processo a 38° C. Successivamente viene leggermente essiccato ad una temperatura di 40°-45°C per poi essere posizionati su cartoncino ad uso alimentare con un filo di olio extravergine di oliva. I prodotti vengono poi confezionati sottovuoto 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:** i filetti di Agone affumicati ed essiccati sono pronti al consumo su un crostino di pane integrale, ottimi anche leggermente scaldati e adagiati su una morbida polenta. Possono essere usati anche per fantasiosi primi piatti.

