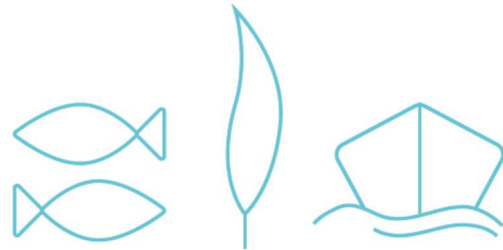




AGROITTICA CLARABELLA



**AGROITTICA CLARABELLA**  
SAPORI DEL LAGO D'ISEO

**FILETTO DI COREGONE  
AFFUMICATO A FREDDO**

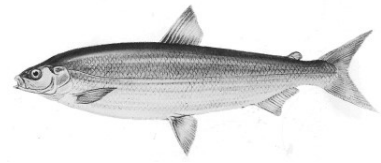




AGROITTICA CLARABELLA

## COREGONE

(*Coregonus Lavaretus*)



### FILETTO AFFUMICATO A FREDDO

**Ingredienti:** filetto di Coregone, sale, zucchero, spezie.

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

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

**Il pesce:** il Coregone è un pesce pregiato appartenente alla famiglia dei Salmonidi. Rinomato per i suoi valori nutritivi, è una buona fonte di acidi grassi polinsaturi della serie omega-3, che contribuiscono a prevenire le patologie cardiovascolari. È un ottimo alimento per tutti i consumatori grazie alla delicatezza delle sue carni, bianche, molto magre e di consistenza leggera oltre che facilmente digeribili.



**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, sfilettato e sottoposto a diliscatura. 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 marinatura a secco a base di sale, zucchero e spezie selezionate. Il processo avviene a temperatura controllata compresa tra 0° e 4° C. Dopo averlo lavato dalla marinatura 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 35° C. I filetti 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 Coregone affumicato a freddo sono ottimi su crema di patate o topinambur oppure tagliati a cubetti con verdure crude o saltate in padella. Togliendo la pelle e tritandolo finemente con timo e carote sbollentate, anch'esse tritate finemente, si presta come ottimo ripieno per pasta fresca.

