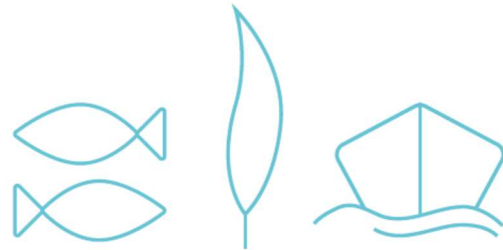




AGROITTICA CLARABELLA



# AGROITTICA CLARABELLA

SAPORI DEL LAGO D'ISEO

## PRONTO PASTA IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA





AGROITTICA CLARABELLA

## PRONTO PASTA

(*Oncorhynchus Mykiss*, *Salvelinus Alpinus*)



### PRONTO PASTA IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

**Ingredienti:** pesce in base alla disponibilità del periodo, sale, zucchero, spezie.

**Confezionamento:** vasetto di peso variabile di circa 150 g sgocciolato.

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

**Il pesce:** il nostro pronto pasta è composto da pezzetti 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, 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 caldo con una selezione di trucioli di legni scelti e erbe aromatiche fino a quando non viene raggiunta la temperatura di 65° C al cuore del prodotto per almeno 30 minuti. I prodotti vengono poi tagliati in tocchetti e versati in vasetti di vetro con olio extravergine di oliva, pastorizzati a 75°C e trasferiti 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 180 giorni.



**La cucina:** come suggerisce il nome stesso del prodotto è adatto a qualsiasi formato di pasta, sia di grano duro che fresca. Aggiungete un soffritto di scalogno o di aglio rosso e dei pomodorini freschi o essiccati leggermente in forno. È adatto anche per risotti aggiungendo a fine cottura il pronto pasta con porro e zucchine stufate.

