



Erede Rossi Silvio
azienda agricola troticoltura



www.trote.it



Erede Rossi Silvio

azienda agricola troticultura



Può un'azienda in soli cinquant'anni trasformarsi da pioniera della troticultura italiana in azienda leader di settore in Europa? È quello che è successo alla Erede Rossi Silvio, oggi una delle più grandi società attive nel ramo dell'acquacultura.

Dal 1947, anno in cui il fondatore Silvio Rossi iniziò ad allevare trote a Sefro nell'entroterra marchigiano, l'azienda è cresciuta ad un ritmo prodigioso, capitalizzando esperienza di anno in anno. Oggi l'intero gruppo è considerato un partner commerciale prestigioso e affidabile, con un'efficiente e ben coordinata organizzazione del lavoro, resa possibile dall'impiego di strutture tecnologicamente all'avanguardia e dalla collaborazione di personale esperto anche nella ricerca di alto livello scientifico.

Can a firm in only fifty years transform itself from an Italian trout breeding pioneer into a leading firm in its field in Europe? It's what has happened to Eredi Rossi Silvio, today one of the largest companies in the aquiculture line of business.

Since 1947, the year in which the founder Silvio Rossi began breeding trouts in Sefro in the hinterland of the Marches region, the firm has grown at an incredible rate, capitalizing experience year after year. Today the whole group is considered a prestigious and reliable business partner, with an efficient and well coordinated working organization, made possible by the use of avant-garde technological structures and by the collaboration of expert staff, even in the research of a high scientific level.

Kann sich ein Unternehmen in nur fünfzig Jahren von einem Bahnbrecher der italienischen Forellenzucht in ein führendes Unternehmen dieses Bereiches verwandeln? Genau das ist der Fall bei Erede Rossi Silvio: sie ist heute eine der größten aktiven Firmen im Bereich der Wasserzucht. Seit 1947, als der Gründer Silvio Rossi begann, in Sefro im Hinterland der Marken Forellen zu züchten, ist das Unternehmen erstaunlich gewachsen und hat Jahr für Jahr immer mehr Erfahrung gesammelt. Heute wird die gesamte Gruppe als wertvoller und zuverlässiger Handelspartner mit gut koordinierter Arbeitsorganisation betrachtet, die dank der Verwendung von technisch fortgeschrittenen Strukturen und der Kollaboration von Fachpersonal, das auch in der hochwertiger wissenschaftlicher Forschung spezialisiert ist, möglich ist.



Torre Pallavicina
- Bergamo -

Sefro
- Macerata -

Biselli
- Perugia -

Urago D'Oglio
- Brescia -

Cittaducale
- Rieti -

 **Erede Rossi Silvio**
azienda agricola troticultura



EREDE ROSSI SILVIO

Via Madonna dei Calcinai, 2 - 62030 Sefro (MC) - I
Tel. +39.0737.45122 - Fax +39.0737.45262

www.trote.it

TROTA IRIDEA BIANCA RIPIENA

STUFFED WHITE RAINBOW TROUT

GEFÜLLTE WEISSE REGENBOGENFORELLE



Descrizione del prodotto Trota bianca eviscerata condita con pangrattato di farina di frumento, amido modificato di mais, farina di mais, sale.

Ingredienti Trota bianca eviscerata, pangrattato di farina di frumento 25%, burro, pancetta, salvia, sedano, farina di frumento, amido modificato di mais, farina di mais, sale.

Confezionamento Le trote sono confezionate in atmosfera protettiva, all'interno di vaschette in plastica chiuse con pellicola per alimenti.

Modalità di conservazione Le confezioni di trota bianca vanno conservate ad una temperatura compresa tra 0° e +4° C.

Tempo di conservazione Le trote bianche confezionate in atmosfera protettiva devono essere consumate entro 8 giorni dalla data di confezionamento.

Modalità di preparazione Le trote così condite vanno consumate previa cottura in forno o sulla griglia.

Cottura in forno Preriscaldare il forno a 180° C. e cuocere il prodotto per 25 minuti.

Product description

Gutted white trout coated with breadcrumbs made with wheat flour, modified corn starch, corn flour, salt.

Ingredients Gutted white trout, 25% wheat flour breadcrumbs, butter, pancetta, sage, celery, wheat flour, modified corn starch, corn flour, salt.

Packaging The trout are packed in a modified atmosphere, inside plastic tubs sealed with food grade film.

Storage method The packs of white trout are stored at a temperature of between 0° and +4° C.

Shelf life The white trout packed in a modified atmosphere must be consumed within 8 days of the packing date.

Preparation method The trout coated in this way are consumed once they have been oven-baked or grilled.

Baking Preheat the oven at 180° C and cook the product for 25 minutes.

Produktbeschreibung Weiße grätenfreie Forelle, zubereitet mit Semmelbrösel aus Weizenmehl, modifizierter Stärke, Maismehl, Salz.

Zutaten Weiße grätenfreie Forelle, Semmelbrösel aus 25% Weizenmehl, Butter, Speck, Salbei, Sellerie, Weizenmehl, modifizierte Stärke, Maismehl, Salz.

Verpackung Die Forellen werden in geschützter Atmosphäre in Plastikbehälter verpackt und mit Lebensmittelfolie bedeckt.

Aufbewahrung Die Forellenenpackungen bei einer Temperatur von 0° bis +4° C aufbewahren.

Aufbrauchfrist Die in geschützter Atmosphäre aufbewahrten Forellen innerhalb von 8 Tagen ab Verpackungsdatum aufbrauchen.

Zubereitung Die vorbereiteten Forellen vor dem Verzehr im Ofen oder am Grill kochen.

Im Ofen Den Ofen auf 180° C erhitzen und das Produkt 25 Minuten backen.

VALORI NUTRIZIONALI	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Valori medi riferiti a 100 g di prodotto	Carica microbica totale 100.000 u.f.c./g	COLORE Uniforme e privo di macchie.
Proteine 14 g	Escherichia Coli <10 u.f.c./g	CONSISTENZA Soda e compatta.
Grassi 5 g	Salmonella assente in 25 g	ODORE Tipico del pesce fresco.
Sali minerali 1,7 g	Stafilococchi coagulasi positivi <10 u.f.c./g	SAPORE Gradevole.
Carboidrati 14,5 g	Listeria monocytogenes assente in 25 g	
Valore energetico 159 Kcal	Muffe <100 u.f.c./g	

NUTRITIONAL VALUES	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Average values for 100g of product	Total microbial count 100.000 c.f.u./g	COLOUR Uniform, with no blotches.
Proteins 14 g	Escherichia Coli <10 c.f.u./g	TEXTURE Firm and compact.
Fats 5 g	Salmonellen absent in 25 g	ODOUR Typical of fresh fish.
Mineral salts 1,7 g	Coagulase-positive staphylococcus <10 c.f.u./g	FLAVOUR Pleasant.
Carbohydrates 14,5 g	Listeria monocytogenes absent in 25 g	
Energy value 159 Kcal	Mould <100 c.f.u./g	

NÄHRWERTE	MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE	ORGANOLEPTISCHE MERKMALE
Durchschnittswerte pro 100 gr. Produkt	Gesamte mikrobiische Belastung 100.000 u.f.c./g	FARBE Einheitlich, ohne Flecken.
Eiweiß 14 g	Escherichia Coli <10 u.f.c./g	BESCHAFFENHEIT Fest und kompakt.
Fette 5 g	Salmonellen Nicht vorhanden in 25 g	GERUCH Typisch nach frischem Fisch.
Mineralsalze 1,7 g	Koagulase- positive Staphylokokken <10 u.f.c./g	GESCHMACK Köstlich.
Kohlenhydrate 14,5 g	Listeria monocytogenes Nicht vorhanden 25 g	
Brennwert 159 Kcal	Schimmelpilze <100 u.f.c./g	

TROTA IRIDEA SALMONATA RIPIENA

STUFFED SALMON TROUT

GEFÜLLTE LACHSFORELLE



VALORI NUTRIZIONALI	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Valori medi riferiti a 100 g di prodotto	Carica microbica totale 100.000 u.f.c./g	COLORE Uniforme e privo di macchie.
Proteine 14 g	Escherichia Coli <10 u.f.c./g	CONSISTENZA Soda e compatta.
Grassi 5 g	Salmonella assente in 25 g	ODORE Tipico del pesce fresco.
Sali minerali 1,7 g	Stafilococchi coagulasi positivi <10 u.f.c./g	SAPORE Gradevole.
Carboidrati 14,5 g	Listeria monocytogenes assente in 25 g	
Valore energetico 159 Kcal	Muffe <100 u.f.c./g	

NUTRITIONAL VALUES	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Average values for 100g of product	Total microbial count 100.000 c.f.u./g	COLOUR Uniform, with no blotches.
Proteins 14 g	Escherichia Coli <10 c.f.u./g	TEXTURE Firm and compact.
Fats 5 g	Salmonellen absent in 25 g	ODOUR Typical of fresh fish.
Mineral salts 1,7 g	Coagulase-positive staphylococcus <10 c.f.u./g	FLAVOUR Pleasant.
Carbohydrates 14,5 g	Listeria monocytogenes absent in 25 g	
Energy value 159 Kcal	Mould <100 c.f.u./g	

NÄHRWERTE	MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE	ORGANOLEPTISCHE MERKMALE
Durchschnittswerte pro 100 gr. Produkt	Gesamte mikrobiische Belastung 100.000 u.f.c./g	FARBE Einheitlich, ohne Flecken.
Eiweiß 14 g	Escherichia Coli <10 u.f.c./g	BESCHAFFENHEIT Fest und kompakt.
Fette 5 g	Salmonellen Nicht vorhanden in 25 g	GERUCH Typisch nach frischem Fisch.
Mineralsalze 1,7 g	Koagulase- positive Staphylokokken <10 u.f.c./g	GESCHMACK Köstlich.
Kohlhydrate 14,5 g	Listeria monocytogenes Nicht vorhanden 25 g	
Brennwert 159 Kcal	Schimmelpilze <100 u.f.c./g	

Descrizione del prodotto Trota salmonata eviscerata condita con pangrattato di farina di frumento, amido modificato di mais, farina di mais, sale.

Ingredienti Trota salmonata eviscerata, pangrattato di farina di frumento 25%, burro, pancetta, salvia, sedano, farina di frumento, amido modificato di mais, farina di mais, sale.

Confezionamento Le trote sono confezionate in atmosfera protettiva, all'interno di vaschette in plastica chiuse con pellicola per alimenti.

Modalità di conservazione Le confezioni di trota salmonata vanno conservate ad una temperatura compresa tra 0° e +4° C.

Tempo di conservazione Le trote salmonate confezionate in atmosfera protettiva devono essere consumate entro 8 giorni dalla data di confezionamento.

Modalità di preparazione Le trote così condite vanno consumate previa cottura in forno o sulla griglia.

Cottura in forno Preriscaldare il forno a 180° C. e cuocere il prodotto per 25 minuti.

Product description Guttet salmon trout coated with breadcrumbs made with wheat flour, modified corn starch, corn flour, salt.

Ingredients Guttet salmon trout, 18% wheat flour breadcrumbs, butter, pancetta, sage, celery, wheat flour, modified corn starch, corn flour, salt.

Packaging The trout are packed in a modified atmosphere, inside plastic tubs sealed with food grade film.

Storage method The packs of salmon trout are stored at a temperature of between 0° and +4° C.

Shelf life The salmon trout packed in a modified atmosphere must be consumed within 8 days of the packing date.

Preparation method The trout coated in this way are consumed once they have been oven-baked or grilled.

Baking Preheat the oven at 180° C and cook the product for 25 minutes.

Produktbeschreibung Ausgenommene Lachsforelle, zubereitet mit Semmelbröseln aus Weizenmehl, modifizierter Maisstärke, Maismehl, Salz.

Zutaten Ausgenommene Lachsforelle, Brösel aus 18% Weizenmehl, Butter, Speck, Salbei, Sellerie, Weizenmehl, modifizierte Maisstärke, Maismehl, Salz.

Verpackung Die Forellen sind in geschützter Atmosphäre, in Plastikbehältern bedeckt mit Lebensmittelfolie, verpackt.

Aufbewahrung Die Lachsforellenpackungen bei einer Temperatur von 0° bis +4° C aufbewahren.

Aufbrauchfrist Die in geschützter Atmosphäre verpackten Lachsforellen innerhalb von 8 Tagen ab Verpackungsdatum aufbrauchen.

Zubereitung Die vorbereiteten Forellen vor dem Verzehr im Ofen oder am Grill kochen.

Im Ofen Den Ofen auf 180° C erhitzen und das Produkt 25 Minuten backen.

TROTA IRIDEA BIANCA VIVA

LIVE WHITE RAINBOW TROUT

LEBENDIGE WEISSE REGENBOGENFORELLE



Descrizione del prodotto

Trota bianca viva allevata in un habitat naturale costituito da acque sorgive purissime che creano il suo ambiente ideale favorendo un'elevata qualità del prodotto.

Ingredienti

Trota bianca intera.

Peso

Il peso di una trota bianca viva è compreso tra 300 e 400 gr.

Tipo di alimentazione

Le trote bianche vive vengono alimentate con mangimi conformi alle vigenti disposizioni in materia.

Tempi di vita

Le trote bianche vive hanno una vita media di 14/16 mesi.

Product description

Live white trout bred in a natural habitat consisting of extremely pure spring water, creating its ideal environment and resulting in a high quality product.

Ingredients

Whole white trout.

Weight

The weight of a live white trout ranges between 300 and 400 g.

Type of feed

Live white trout are fed on feed that complies with the relevant legislation currently in force.

Lifespan

Live white trout have an average lifespan of 14/16 months.

Produktbeschreibung

Lebendige weiße Forelle, in natürlichem Lebensraum aus reinsten Quellgewässern gezüchtet, die ihr ideales Lebensmilieu darstellen und somit eine hochwertige Produktqualität begünstigen.

Zutaten

Ganze weiße Forelle.

Gewicht

Das Gewicht einer lebendigen weißen Forelle beträgt zwischen 300 und 400 g.

Ernährung

Die lebendigen weißen Forellen werden mit Futter, das den geltenden Richtlinien entspricht, ernährt.

Lebenszeit

Die weißen Forellen haben eine durchschnittliche Lebenszeit von 14/16 Monaten.

COMPOSIZIONE CHIMICA	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Proteidi 17,50%	ASPETTO-COLORE Occhi brillanti con cornea chiara e convessa. Pelle lucente ricoperta di squame ben unite tra loro e cangianti. Branchie rosee o rosso sangue.
Lipidi 3,15%	CONSISTENZA Soda e compatta.
Sali minerali 1,40%	ODORE Tipico del pesce fresco.

CHEMICAL COMPOSITION	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Protein 17,50%	COLOUR/APPEARANCE Bright eyes with clear and convex cornea. Shiny skin covered in scales that adhere tightly to one another and are iridescent. Pink or blood-red gills.
Lipids 3,15%	TEXTURE Firm and compact.
Mineral salts 1,40%	ODOUR Typical of fresh fish.

CHEMISCHE ZUSAMMENSETZUNG	ORGANOLEPTISCHE MERKMALE
Proteiden 17,50%	AUSSEHEN-FARBE Leuchtende Augen mit heller und konvexer Hornhaut. Glänzende Haut mit eng nebeneinanderliegenden schillernden Schuppen bedeckt. Rosarote oder blutrote Kiemen.
Lipiden 3,15%	BESCHAFFENHEIT Fest und kompakt.
Mineralsalze 1,40%	GERUCH Typisch nach frischem Fisch.

TROTA IRIDEA SALMONATA VIVA

LIVE SALMON TROUT

LEBENDIGE REGENBOGENLACHSFORELLE



Descrizione del prodotto

Trota salmonata viva allevata in un habitat naturale costituito da acque sorgive purissime che creano il suo ambiente ideale favorendo un'elevata qualità del prodotto.

Ingredienti

Trota salmonata intera.

Peso

Il peso di una trota salmonata viva è compreso tra 400 e 1.000 gr.

Tipo di alimentazione

Le trote salmonate vive vengono alimentate con mangimi conformi alle vigenti disposizioni in materia.

Tempi di vita

Le trote bianche vive hanno una vita media di 18/20 mesi.

Product description

Live salmon trout bred in a natural habitat consisting of extremely pure spring water, creating its ideal environment and resulting in a high quality product.

Ingredients

Whole salmon trout.

Weight

The weight of a live salmon trout ranges between 400 and 1,000 g.

Type of feed

Live salmon trout are fed on feed that complies with the relevant legislation currently in force.

Lifespan

Live salmon trout have an average lifespan of 18/20 months.

Produktbeschreibung

Lebendige weiße Forelle, in natürlichem Lebensraum aus reinsten Quellgewässern gezüchtet, die ihr ideales Lebensmilieu darstellen und somit eine hochwertige Produktqualität begünstigen

Zutaten

Ganze Lachsforelle.

Gewicht

Das Gewicht einer lebendigen Lachsforelle beträgt zwischen 400 und 1.000 gr.

Ernährung

Die lebendigen Lachsforellen werden mit Futter, das den geltenden Richtlinien entspricht, ernährt.

Lebenszeit

Die weißen Forellen haben eine durchschnittliche Lebenszeit von 18/20 Monaten.

COMPOSIZIONE CHIMICA	CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE
Proteidi 17,50%	ASPETTO-COLORE Occhi brillanti con cornea chiara e convessa. Pelle lucente ricoperta di squame ben unite tra loro e cangianti. Branchie rosee o rosso sangue.
Lipidi 3,15%	CONSISTENZA Soda e compatta.
Sali minerali 1,40%	ODORE Tipico del pesce fresco.

CHEMICAL COMPOSITION	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Protein 17,50%	COLOUR/APPEARANCE Bright eyes with clear and convex cornea. Shiny skin covered in scales that adhere tightly to one another and are iridescent. Pink or blood-red gills.
Lipids 3,15%	TEXTURE Firm and compact.
Mineral salts 1,40%	ODOUR Typical of fresh fish.

CHEMISCHE ZUSAMMENSETZUNG	ORGANOLEPTISCHE MERKMALE
Proteiden 17,50%	AUSSEHEN-FARBE Leuchtende Augen mit heller und konvexer Hornhaut. Glänzende Haut mit eng nebeneinanderliegenden schillernden Schuppen bedeckt. Rosarote oder blutrote Kiemen.
Lipiden 3,15%	BESCHAFFENHEIT Fest und kompakt.
Mineralsalze 1,40%	GERUCH Typisch nach frischem Fisch.

TROTA IRIDEA BIANCA EVISCERATA CONGELATA

FROZEN GUTTED WHITE RAINBOW TROUT

TIEFGEFRORENE AUSGENOMMENE WEISSE REGENBOGENFORELLE



Descrizione del prodotto

Trota bianca privata completamente dei visceri.

Tipo di confezionamento

La trota iridea bianca eviscerata congelata viene confezionata dentro sacchi di plastica per alimenti, collocati successivamente all'interno di cartoni chiusi; i sacchi possono contenere 5, 10 Kg o 0.450 Kg di prodotto congelato.

Modalità di conservazione

La trota bianca eviscerata congelata va conservata ad una temperatura di -18°C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato in giornata.

Tempo di conservazione

Le trote bianche eviscerate congelate vanno consumate entro 12 mesi dalla data di produzione.

Product description

White trout, with its entrails completely removed.

Type of packaging

The frozen gutted white rainbow trout is packed in food grade plastic bags, which are then placed inside sealed cartons; the bags can contain 5, 10 kg or 0.450 kg of frozen product.

Storage method

The frozen gutted white trout is stored at a temperature of -18°C. Once thawed, the product must not be refrozen and must be consumed on the same day.

Shelf life

The frozen gutted white trout must be consumed within 12 months of the production date.

Produktbeschreibung

Weiße ausgenommene Forelle.

Verpackung

Die tiefgefrorene ausgenommene Regenbogenforelle wird in Plastikbeutel für Lebensmittel verpackt, danach in geschlossenen Kartons untergebracht; die Beutel können 5, 10 kg oder 0.450 kg tiefgefrorenes Produkt enthalten.

Aufbewahrung

Die tiefgefrorene ausgenommene Forelle bei einer Temperatur von -18°C aufbewahren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren sondern am selben Tag aufbrauchen.

Aufbrauchfrist

Die weißen ausgenommenen Forellen innerhalb von 12 Monaten ab Produktionsdatum aufbrauchen.

COMPOSIZIONE CHIMICA	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE
Protidi 17,50%	Carica microbica totale 500.000 u.f.c./g Escherichia Coli <10 u.f.c./g	COLORE Colore tipico bianco-grigio.
Lipidi 3,15%	Salmonella assente in 25 g Stafilococchi coagulasi positivi <10 u.f.c./g	CONSISTENZA Compatta.
Sali minerali 1,40%	Listeria monocytogenes assente in 25 g Farmaci antibatterici assenti	ODORE Tipico del pesce fresco. SAPORE Caratteristico del pesce fresco esente da odori anomali.

CHEMICAL COMPOSITION	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Protein 17,50%	Total microbial count 500,000 c.f.u./g Escherichia Coli <10 c.f.u./g	COLOUR Typical greyish-white colour.
Lipids 3,15%	Salmonellen absent in 25 g Coagulase-positive staphylococcus <10 c.f.u./g	TEXTURE Compact.
Mineral salts 1,40%	Listeria monocytogenes absent in 25 g Antibacterial drugs absent	ODOUR Typical of fresh fish. FLAVOUR Characteristic of fresh fish, with no abnormal odours.

CHEMISCHE ZUSAMMENSETZUNG	MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE	ORGANOLEPTISCHE MERKMALE
Proteiden 17,50%	Gesamte mikrobiische Belastung 500.000 u.f.c./g Escherichia Coli <10 u.f.c./g	FARBE Typische Farbe grau-weiß.
Lipiden 3,15%	Salmonellen Nicht vorhanden in 25 g Koagulase- positive Staphylokokken <10 u.f.c./g	BESCHAFFENHEIT Kompakt.
Mineralsalze 1,40%	Listeria monocytogenes Nicht vorhanden in 25 g Antibakterielle Heilmittel Nicht vorhanden	GERUCH Typisch nach frischem Fisch. GESCHMACK Typisch nach frischem Fisch ohne Beigeschmack.

TROTA IRIDEA SALMONATA EVISCERATA CONGELATA

FROZEN GUTTED SALMON TROUT

TIEFGEFRORENE AUSGENOMMENE REGENBOGENLACHSFORELLE



Descrizione del prodotto

Trota salmonata privata completamente dei visceri.

Tipi di confezionamento

La trota iridea salmonata eviscerata congelata viene confezionata dentro sacchi di plastica per alimenti, collocati successivamente all'interno di cartoni chiusi; i sacchi possono contenere 5, 10 Kg o 0.450 Kg di prodotto congelato.

Modalità di conservazione

Le trote salmonata eviscerate congelate vanno conservate ad una temperatura di -18°C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato in giornata.

Tempo di conservazione

Le trote salmonata eviscerate congelate vanno consumate entro 12 mesi dalla data di produzione.

Product description

Salmon trout, with its entrails completely removed.

Type of packaging

The frozen gutted salmon rainbow trout is packed in food grade plastic bags, which are then placed inside sealed cartons; the bags can contain 5, 10 kg or 0.450 kg of frozen product.

Storage method

The frozen gutted salmon trout are stored at a temperature of -18°C. Once thawed, the product must not be refrozen and must be consumed on the same day.

Shelf life

The frozen gutted salmon trout must be consumed within 12 months of the production date.

Produktbeschreibung

Lachsforelle komplett ohne Eingeweide.

Verpackung

Die tiefgefrorene ausgenommene Regenbogenforelle wird in Plastikbeutel für Lebensmittel verpackt, danach in geschlossenen Kartons untergebracht; die Beutel können 5, 10 kg oder 0.450 kg tiefgefrorenes Produkt enthalten.

Aufbewahrung

Die tiefgefrorene ausgenommene Lachsforelle bei einer Temperatur von -18°C aufbewahren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren sondern am selben Tag aufbrauchen.

Aufbrauchfrist

Die ausgenommenen Lachsforellen innerhalb von 12 Monaten ab Produktionsdatum aufbrauchen.

COMPOSIZIONE CHIMICA	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Proteidi 17,50%	Carica microbica totale 500.000 u.f.c./g Escherichia Coli <10 u.f.c./g Salmonella assente in 25 g	COLORE Colore tipico rosato arancione.
Lipidi 3,15%	Stafilococchi coagulasi positivi <10 u.f.c./g	CONSISTENZA Compatta.
Sali minerali 1,40%	Listeria monocytogenes assente in 25 g Farmaci antibatterici assenti	ODORE Tipico del pesce fresco. SAPORE Caratteristico del pesce fresco esente da odori anormali.

CHEMICAL COMPOSITION	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Protein 17,50%	Total microbial count 500.000 c.f.u./g Escherichia Coli <10 c.f.u./g Salmonellen absent in 25 g	COLOUR Typical orange-pink colour.
Lipids 3,15%	Coagulase-positive staphylococcus <10 c.f.u./g	TEXTURE Compact.
Mineral salts 1,40%	Listeria monocytogenes absent in 25 g Antibacterial drugs absent	ODOUR Typical of fresh fish. FLAVOUR Characteristic of fresh fish, with no abnormal odours.

CHEMISCHE ZUSAMMENSETZUNG	MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE	ORGANOLEPTISCHE MERKMALE
Proteiden 17,50%	Gesamte mikrobiische Belastung 500.000 u.f.c./g Escherichia Coli <10 u.f.c./g Salmonellen Nicht vorhanden in 25 g	FARBE Typische Farbe orange-rosa.
Lipiden 3,15%	Koagulase- positive Staphylokokken <10 u.f.c./g	BESCHAFFENHEIT Kompakt.
Mineralsalze 1,40%	Listeria mono- cytogenes Nicht vorhanden in 25 g Antibakterielle Heilmittel Nicht vorhanden	GERUCH Typisch nach frischem Fisch. GESCHMACK Typisch nach frischem Fisch ohne Beigeschmack.

FILETTI DI TROTA IRIDEA BIANCA CONGELATI

FROZEN FILLETS OF WHITE RAINBOW TROUT

TIEFGEFRORENE FILETS VON WEISSER REGENBOGENFORELLE



Descrizione del prodotto

Filetti di trota perfettamente privati delle pinne, lisce, teste e code.

Tipo di confezionamento

I filetti di trota bianca congelati vengono posti dentro sacchi di plastica per alimenti, collocati all'interno di imballi chiusi in cartone. Le confezioni possono contenere 5 kg, 10 kg o 0,450 Kg di prodotto congelato.

Modalità di conservazione

I filetti di trota bianca congelati vanno conservati ad una temperatura di -18°C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato in giornata.

Tempo di conservazione

I filetti di trota bianca congelati vanno consumati entro 12 mesi dalla data di produzione.

Product description

Trout fillets with absolutely no fins, bones, heads or tails.

Type of packaging

The frozen fillets of white trout are put inside food grade plastic bags, placed inside sealed cardboard packaging. The packs can contain 5 kg, 10kg or 0.450 kg of frozen product.

Storage method

The frozen fillets of white trout are stored at a temperature of -18°C. Once thawed, the product must not be refrozen and must be consumed on the same day.

Shelf life

The frozen fillets of white trout must be consumed within 12 months of the production date.

Produktbeschreibung

Forellenfilets komplett ohne Flossen, Gräten, Köpfe und Schwänze.

Verpackung

Die tiefgefrorenen weißen Forellenfilets werden in Plastikbeutel für Lebensmittel verpackt, danach in geschlossenen Kartons untergebracht. Die Packungen können 5kg, 10 kg oder 0.450 kg tiefgefrorenes Produkt enthalten..

Aufbewahrung

Die tiefgefrorenen weissen Forellenfilets bei einer Temperatur von -18°C aufbewahren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren sondern an demselben Tag aufbrauchen.

Aufbrauchfrist

Die tiefgefrorenen weißen Forellenfilets innerhalb von 12 Monaten ab Produktionsdatum aufbrauchen.

COMPOSIZIONE CHIMICA	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE
Protidi 17,50%	Carica microbica totale 500.000 u.f.c./g Escherichia Coli <10 u.f.c./g	COLORE Tipico, biancastro con lievi venature.
Lipidi 3,15%	Salmonella assente in 25 g Stafilococchi coagulasi positivi <10 u.f.c./g	CONSISTENZA Compatta.
Sali minerali 1,40%	Listeria monocytogenes assente in 25 g Farmaci antibatterici assenti	ODORE Tipico del pesce fresco. SAPORE Caratteristico del pesce fresco esente da odori anormali.

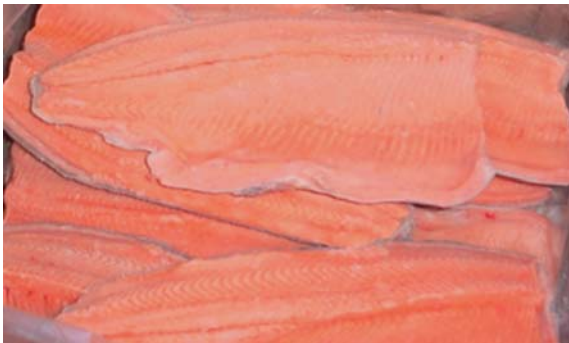
CHEMICAL COMPOSITION	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Protein 17,50%	Total microbial count 500.000 c.f.u./g Escherichia Coli <10 c.f.u./g	COLOUR Typical whitish colour with slight streaks.
Lipids 3,15%	Salmonellen absent in 25 g Coagulase-positive staphylococcus <10 c.f.u./g	TEXTURE Compact.
Mineral salts 1,40%	Listeria monocytogenes absent in 25 g Antibacterial drugs absent	ODOUR Typical of fresh fish. FLAVOUR Characteristic of fresh fish, with no abnormal odours.

CHEMISCHE ZUSAMMENSETZUNG	MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE	ORGANOLEPTISCHE MERKMALE
Protiden 17,50%	Gesamte mikrobiische Belastung 500.000 u.f.c./g Escherichia Coli <10 u.f.c./g	FARBE Typisch, weißlich mit leichter Maserung.
Lipiden 3,15%	Salmonellen Nicht vorhanden in 25 g Koagulase- positive Staphylokokken <10 u.f.c./g	BESCHAFFENHEIT Kompakt.
Mineralsalzei 1,40%	Listeria monocytogenes Nicht vorhanden in 25 g Antibakterielle Helmittel Nicht vorhanden	GERUCH Typisch nach frischem Fisch. GESCHMACK Typisch nach frischem Fisch ohne Beigeschmack.

FILETTI DI TROTA IRIDEA SALMONATA CONGELATI

FROZEN FILLETS OF SALMON TROUT

TIEFGEFRORENE REGENBOGENLACHSFORELLEN FILETS



Descrizione del prodotto

Filetti di trota iridea salmonata perfettamente privati delle pinne, lisce, teste e code.

Tipo di confezionamento

I filetti di trota bianca congelati vengono posti dentro sacchi di plastica per alimenti, collocati all'interno di imballi chiusi in cartone. Le confezioni possono contenere 5 kg, 10 kg o 0,450 Kg di prodotto congelato.

Modalità di conservazione

I filetti di trota bianca congelati vanno conservati ad una temperatura di -18°C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato in giornata.

Tempo di conservazione

I filetti di trota bianca congelati vanno consumati entro 12 mesi dalla data di produzione.

Product description

Fillets of salmon trout with absolutely no fins, bones, heads or tails.

Type of packaging

The frozen fillets of salmon trout are put inside food grade plastic bags, placed inside sealed cardboard packaging. The packs can contain 5 kg, 10kg or 0.450 kg of frozen product.

Storage method

The frozen fillets of salmon trout are stored at a temperature of -18°C. Once thawed, the product must not be refrozen and must be consumed on the same day.

Shelf life

The frozen fillets of salmon trout must be consumed within 12 months of the production date.

Produktbeschreibung

Regenbogenlachsforellen Filets ohne Flossen, Gräten, Köpfe und Schwänze.

Verpackung

Die Regenbogenlachsforellen Filets werden in Plastikbeutel für Lebensmittel verpackt, danach in geschlossenen Kartons untergebracht. Die Packungen können 5kg, 10 kg oder 0.450 kg tiefgefrorenes Produkt enthalten.

Aufbewahrung

Die tiefgefrorenen Regenbogenlachsforellen Filets bei einer Temperatur von -18°C aufbewahren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren sondern am selben Tag aufbrauchen.

Aufbrauchfrist

Die tiefgefrorenen Regenbogenlachsforellen Filets innerhalb von 12 Monaten ab Produktionsdatum aufbrauchen.

COMPOSIZIONE CHIMICA	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE
Protidi 17,50%	Carica microbica totale 500.000 u.f.c./g Escherichia Coli <10 u.f.c./g Salmonella assente in 25 g	COLORE Tipico, rosato - arancione con lievi venature. CONSISTENZA Compatta. ODORE Tipico del pesce fresco. SAPORE Caratteristico del pesce fresco esente da odori anormali.
Lipidi 3,15%	Stafilococchi coagulasi positivi <10 u.f.c./g Listeria monocytogenes assente in 25 g Farmaci antibatterici assenti	
Sali minerali 1,40%		

CHEMICAL COMPOSITION	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Protein 17,50%	Total microbial count 500.000 c.f.u./g Escherichia Coli <10 c.f.u./g Salmonellen absent in 25 g	COLOUR Typical orange-pink colour with slight streaks. TEXTURE Compact. ODOUR Typical of fresh fish. FLAVOUR Characteristic of fresh fish, with no abnormal odours.
Lipids 3,15%	Coagulase-positive staphylococcus <10 c.f.u./g Listeria monocytogenes absent in 25 g Antibacterial drugs absent	
Mineral salts 1,40%		

CHEMISCHE ZUSAMMENSETZUNG	MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE	ORGANOLEPTISCHE MERKMALE
Protiden 17,50%	Gesamte mikrobiische Belastung 500.000 u.f.c./g Escherichia Coli <10 u.f.c./g Salmonellen Nicht vorhanden in 25 g	FARBE Typisch, orange-rosa mit leichter Maserung. BESCHAFFENHEIT Kompakt. GERUCH Typisch nach frischem Fisch. GESCHMACK Typisch nach frischem Fisch ohne Beigeschmack.
Lipiden 3,15%	Koagulase- positive Staphylokokken <10 u.f.c./g Listeria mono- cytogenes Nicht vorhanden in 25 g Antibakterielle Helmittel Nicht vorhanden	
Mineralsalzei 1,40%		

FILETTI DI TROTA IRIDEA BIANCA CONFEZIONATI IN ATP

FILLETS OF WHITE RAINBOW TROUT PACKED IN ATP

WEISSE REGENBOGENFORELLEN FILETS IN ATP VERPACKUNG



Descrizione del prodotto

Filetti di trota perfettamente privati delle pinne, lisce, teste e code, con consistenza di pesce fresco privo di parti estranee.

Tipo di confezionamento

I filetti di trota bianca vengono sistemati ,singolarmente, in vaschette di PVC o polistirolo (PP-EVOH-PP) in atmosfera protettiva per poi essere chiuse con apposita pellicola per alimenti. Le confezioni hanno un peso variabile dai 150 ai 200 g

Modalità di conservazione

I filetti di trota bianca vanno conservati ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Tempo di conservazione

I filetti di trota bianca vanno consumati entro una settimana dalla data di produzione.

Product description

Trout filets with absolutely no fins, bones, heads or tails, with the texture of fresh fish with no foreign bodies.

Type of packaging

The filets of white trout are placed individually in PVC or polystyrene (PP-EVOH-PP) tubs in a modified atmosphere to then be sealed with special food grade film. The packs vary in weight from 150 to 200 g.

Storage method

The white trout filets are stored at a temperature of between 0° and +4°C.

Shelf life

The white trout filets must be consumed within one week of the production date.

Produktbeschreibung

Forellenfilets komplett ohne Flossen, Gräten, Köpfe und Schwänze, mit Festigkeit von frischem Fisch ohne Fremtteile.

Verpackung

Die weißen Forellenfilets werden einzeln in PVC oder Polystyrol (PP-EVOH-PP) Behältern in geschützter Atmosphäre verpackt und mit Lebensmittelfolie bedeckt. Die Packungen haben ein unterschiedliches Gewicht von 150 bis 200 gr.

Aufbewahrung

Die weißen Forellenfilets bei einer Temperatur von 0° bis +4°C aufbewahren.

Aufbrauchfrist

Die weißen Forellenfilets innerhalb einer Woche ab dem Herstellungsdatum aufbrauchen.

COMPOSIZIONE CHIMICA	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Proteidi 17,50%	Carica microbica totale 500.000 u.f.c./g Escherichia Coli <10 u.f.c./g Salmonella assente in 25 g	COLORE Tipico, biancastro con lievi venature. CONSISTENZA Soda e Compatta. ODORE Tipico del pesce fresco esente da odori anormali.
Lipidi 3,15%	Stafilococchi coagulasi positivi <10 u.f.c./g Listeria monocytogenes assente in 25 g Farmaci antibatterici assenti	SAPORE Caratteristico del pesce fresco esente da odori anormali.
Sali minerali 1,40%		

CHEMICAL COMPOSITION	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Protein 17,50%	Total microbial count 500.000 c.f.u./g Escherichia Coli <10 c.f.u./g Salmonellen absent in 25 g	COLOUR Typical whitish colour with slight streaks. TEXTURE Firm and compact.
Lipids 3,15%	Coagulase-positive staphylococcus <10 c.f.u./g Listeria monocytogenes absent in 25 g Antibacterial drugs absent	ODOUR Typical of fresh fish, with no abnormal odours. FLAVOUR Characteristic of fresh fish, with no abnormal odours.
Mineral salts 1,40%		

CHEMISCHE ZUSAMMENSETZUNG	MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE	ORGANOLEPTISCHE MERKMALE
Proteiden 17,50%	Gesamte mikrobiische Belastung 500.000 u.f.c./g Escherichia Coli <10 u.f.c./g Salmonellen Nicht vorhanden in 25 g	FARBE Typisch, weißlich mit leichter Maserung. BESCHAFFENHEIT Kompakt.
Lipiden 3,15%	Koagulase- positive Staphylokokken <10 u.f.c./g Listeria mono- cytogenes Nicht vorhanden in 25 g Antibakterielle Helmittel Nicht vorhanden	GERUCH Typisch nach frischem Fisch. GESCHMACK Typisch nach frischem Fisch ohne Beigeschmack.
Mineralsalzei 1,40%		

FILETTI DI TROTA IRIDEA SALMONATA CONFEZIONATI IN ATP

FILLETS OF SALMON TROUT PACKED IN ATP

REGENBOGENLACHSFORELLE IN ATP VERPACKUNG



Descrizione del prodotto

Filetti di trota salmonata perfettamente privati delle pinne, lisce, teste e code, con consistenza di pesce fresco privo di parti estranee.

Tipo di confezionamento

I filetti di trota bianca vengono sistemati ,singolarmente, in vaschette di PVC o polistirolo (PP-EVOH-PP) in atmosfera protettiva per poi essere chiuse con apposita pellicola per alimenti. La confezioni hanno un peso variabile fra i 200 e 300 g.

Modalità di conservazione

I filetti di trota salmonata vanno conservati ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Tempo di conservazione

I filetti di trota salmonata vanno consumati entro una settimana dalla data di produzione.

Product description

Salmon trout filets with absolutely no fins, bones, heads or tails, with the texture of fresh fish with no foreign bodies.

Type of packaging

The filets of salmon trout are placed individually in PVC or polystyrene (PP-EVOH-PP) tubs in a modified atmosphere to then be sealed with special food grade film. The packs vary in weight from 200 to 300 g.

Storage method

The filets of salmon trout are stored at a temperature of between 0° and +4°C.

Shelf life

The filets of salmon trout must be consumed within one week of the production date.

Produktbeschreibung

Lachsforellenfilets ohne Flossen, Gräten, Köpfe und Schwänze, mit Beschaffenheit von frischem Fisch ohne Fremtteile.

Verpackung

Die weißen Forellenfilets werden einzeln in PVC oder Polystyrol (PP-EVOH-PP) Behältern in geschützter Atmosphäre verpackt und mit Lebensmittelfolie bedeckt. Die Packungen haben ein unterschiedliches Gewicht von 150 bis 200 gr.

Aufbewahrung

Die Lachsforellen Filets bei einer Temperatur von 0° bis +4°C aufbewahren.

Aufbrauchfrist

Die Lachsforellen Filets innerhalb einer Woche ab Herstellungsdatum aufbrauchen.

COMPOSIZIONE CHIMICA	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE
Protidi 17,50%	Carica microbica totale 500.000 u.f.c./g Escherichia Coli <10 u.f.c./g Salmonella assente in 25 g	COLORE Tipico, rosato - arancione con lievi venature. CONSISTENZA Soda e Compatta. ODORE Tipico del pesce fresco esente da odori anomali.
Lipidi 3,15%	Stafilococchi coagulasi positivi <10 u.f.c./g Listeria monocytogenes assente in 25 g Farmaci antibatterici assenti	SAPORE Caratteristico del pesce fresco esente da odori anomali.
Sali minerali 1,40%		

CHEMICAL COMPOSITION	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Protein 17,50%	Total microbial count 500.000 c.f.u./g Escherichia Coli <10 c.f.u./g Salmonellen absent in 25 g	COLOUR Typical orange-pink colour with slight streaks. TEXTURE Firm and compact.
Lipids 3,15%	Coagulase-positive staphylococcus <10 c.f.u./g Listeria monocytogenes absent in 25 g Antibacterial drugs absent	ODOUR Typical of fresh fish, with no abnormal odours. FLAVOUR Characteristic of fresh fish, with no abnormal odours.
Mineral salts 1,40%		

CHEMISCHE ZUSAMMENSETZUNG	MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE	ORGANOLEPTISCHE MERKMALE
Protiden 17,50%	Gesamte mikrobiische Belastung 500.000 u.f.c./g Escherichia Coli <10 u.f.c./g Salmonellen Nicht vorhanden in 25 g	FARBE Typisch, orange-rosa mit leichter Maserung. BESCHAFFENHEIT Kompakt.
Lipiden 3,15%	Koagulase- positive Staphylokokken <10 u.f.c./g Listeria mono- cytogenes Nicht vorhanden in 25 g Antibakterielle Helmittel Nicht vorhanden	GERUCH Typisch nach frischem Fisch. GESCHMACK Typisch nach frischem Fisch ohne Beigeschmack.
Mineralsalze 1,40%		

TROTA IRIDEA BIANCA INTERA

WHOLE WHITE RAINBOW TROUT

WEISSE REGENBOGENFORELLE GANZ



Descrizione del prodotto

Trota bianca intera.

Peso

Il peso di una trota bianca intera è compreso tra 300 e 400 g.

Tipo di confezionamento

Le trote bianche intere vengono collocate all'interno di casse in polistirolo nelle quali viene poi aggiunto del ghiaccio. Le casse possono contenere 5 Kg., 6 Kg. o 7 Kg. di trote.

Modalità di conservazione

Le trote bianche intere vanno conservate ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Tempo di conservazione

Le trote vanno consumate entro una settimana dalla data di produzione.

Product description

Whole white trout.

Weight

The weight of a whole white trout ranges between 300 and 400 g.

Type of packaging

The whole white trout are placed inside polystyrene boxes to which ice is added.

The boxes can contain 5 kg, 6 kg or 7 kg of trout.

Storage method

The whole white trout are stored at a temperature of between 0° and +4°C.

Shelf life

The trout must be consumed within one week of the production date.

Produktbeschreibung

Ganze weiße Forelle.

Gewicht

Das Gewicht einer ganzen weißen Forelle beträgt zwischen 300 und 400 gr.

Verpackung

Die ganzen weißen Forellen werden in Polystyrol-Kisten unter Zugabe von Eis untergebracht. Die Kisten können 5 kg, 6 kg oder 7 kg Forellen enthalten.

Aufbewahrung

Die ganzen weißen Forellen bei einer Temperatur von 0° bis +4°C aufbewahren.

Aufbrauchfrist

Die Forellen innerhalb einer Woche ab Herstellungsdatum aufbrauchen.

COMPOSIZIONE CHIMICA	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Proteidi 17,50%	Carica microbica totale 500.000 u.f.c./g Escherichia Coli <10 u.f.c./g	ASPETTO - COLORE Occhi vivi con cornea chiara, lucida e convessa. Pelle lucente, coda umida e flessibile. Ricoperta di squame uniformi senza scoloriture o chiazze. Branchie lucide, rosso brillante o rosso scuro. Colore tipico bianco-grigio.
Lipidi 3,15%	Salmonella assente in 25 g Stafilococchi coagulasi positivi <10 u.f.c./g	CONSISTENZA Soda, caratteristica del pesce fresco.
Sali minerali 1,40%	Listeria monocytogenes assente in 25 g Farmaci antibatterici assenti	ODORE Tipico del pesce fresco essente da odori anomali.
		SAPORE Caratteristico del pesce fresco essente da odori anomali.

CHEMICAL COMPOSITION	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Protein 17,50%	Total microbial count 500.000 c.f.u./g Escherichia Coli <10 c.f.u./g	COLOUR/APPEARANCE Bright eyes with clear, shiny and convex cornea. Shiny skin, wet and flexible tail. Covered in uniform scales with no discolouration or blotches. Shiny, bright red or dark red gills. Typical greyish-white colour.
Lipids 3,15%	Salmonellen absent in 25 g Coagulase-positive staphylococcus <10 c.f.u./g	TEXTURE Firm, characteristic of fresh fish.
Mineral salts 1,40%	Listeria monocytogenes absent in 25 g Antibacterial drugs absent	ODOUR Typical of fresh fish, with no abnormal odours.
		FLAVOUR Characteristic of fresh fish, with no abnormal odours.

CHEMISCHE ZUSAMMENSETZUNG	MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE	ORGANOLEPTISCHE MERKMALE
Proteiden 17,50%	Gesamte mikrobiische Belastung 500.000 u.f.c./g Escherichia Coli <10 u.f.c./g	AUSSEHEN - FARBE Lebhafte Augen mit heller, glänzender und konvexer Hornhaut. Glänzende Haut, feuchter und flexibler Schwanz. Mit regelmäßigen Schuppen, ohne Verfärbungen oder Pickeln. Bedeckt. Glänzende Kiemen, rotglühend oder dunkelrot. Typische Farbe grau-weiß.
Lipiden 3,15%	Salmonellen Nicht vorhanden in 25 g Koagulase- positive Staphylokokken <10 u.f.c./g	BESCHAFFENHEIT Fest, typisch für frischen Fisch.
Mineralsalze 1,40%	Listeria monocytogenes Nicht vorhanden in 25 g Antibakterielle Heilmittel Nicht vorhanden	GERUCH Typisch nach frischem Fisch ohne Beigeruch.
		GESCHMACK Typisch nach frischem Fisch ohne Beigeschmack.

TROTA IRIDEA SALMONATA INTERA

WHOLE SALMON TROUT

REGENBOGENLACHSFORELLE GANZ



Descrizione del prodotto

Trota salmonata intera.

Peso

Il peso di una trota salmonata intera è di circa 600 g.

Tipo di confezionamento

Le trote salmonate intere vengono collocate all'interno di casse in polistirolo nelle quali viene poi aggiunto del ghiaccio. Le casse possono contenere 5 Kg., 6 Kg. o 7 Kg. di trote.

Modalità di conservazione

Le trote salmonate intere vanno conservate ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Tempo di conservazione

Le trote salmonate intere vanno consumate entro una settimana dalla data di produzione.

Product description

Whole salmon trout.

Weight

The weight of a whole salmon trout is approximately 600 g.

Type of packaging

The whole salmon trout are placed inside polystyrene boxes to which ice is then added. The boxes can contain 5 kg, 6 kg or 7 kg of trout.

Storage method

The whole salmon trout are stored at a temperature of between 0° and +4°C.

Shelf life

The whole salmon trout must be consumed within one week of the production date.

Produktbeschreibung

Ganze Lachsforelle.

Gewicht

Das Gewicht einer ganzen Lachsforelle beträgt ca. 600 gr.

Verpackung

Die ganzen Lachsforellen werden in Polystyrol-Kisten unter Zugabe von Eis untergebracht.

Die Kisten können 5 kg, 6 kg oder 7 kg Forellen enthalten.

Aufbewahrung

Die ganzen Lachsforellen bei einer Temperatur von 0° bis +4°C aufbewahren

Aufbrauchfrist

Die Lachsforellen innerhalb einer Woche ab Herstellungsdatum aufbrauchen.

COMPOSIZIONE CHIMICA	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Proteidi 17,50%	Carica microbica totale 500.000 u.f.c./g Escherichia Coli <10 u.f.c./g Salmonella assente in 25 g	ASPETTO - COLORE Occhi vivi con cornea chiara, lucida e convessa. Pelle lucente, coda umida e flessibile. Ricoperta di squame uniformi senza scoloriture o chiazze. Branchie lucide, rosso brillante o rosso scuro. Colore tipico rosato - arancione.
Lipidi 3,15%	Stafilococchi coagulasi positivi <10 u.f.c./g	CONSISTENZA Soda, caratteristica del pesce fresco.
Sali minerali 1,40%	Listeria monocytogenes assente in 25 g Farmaci antibatterici assenti	ODORE Tipico del pesce fresco esente da odori anomali.
		SAPORE Caratteristico del pesce fresco esente da odori anomali.

CHEMICAL COMPOSITION	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Protein 17,50%	Total microbial count 500.000 c.f.u./g Escherichia Coli <10 c.f.u./g Salmonellen absent in 25 g	COLOUR/APPEARANCE Bright eyes with clear, shiny and convex cornea. Shiny skin, wet and flexible tail. Covered in uniform scales with no discolouration or blotches. Shiny, bright red or dark red gills. Typical orange-pink colour.
Lipids 3,15%	Coagulase-positive staphylococcus <10 c.f.u./g	TEXTURE Firm, characteristic of fresh fish.
Mineral salts 1,40%	Listeria monocytogenes absent in 25 g Antibacterial drugs absent	ODOUR Typical of fresh fish, with no abnormal odours.
		FLAVOUR Characteristic of fresh fish, with no abnormal odours.

CHEMISCHE ZUSAMMENSETZUNG	MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE	ORGANOLEPTISCHE MERKMALE
Proteiden 17,50%	Gesamte mikrobiische Belastung 500.000 u.f.c./g Escherichia Coli <10 u.f.c./g Salmonellen Nicht vorhanden in 25 g	AUSSEHEN - FARBE Lebhafte Augen mit heller, glänzender und konvexer Hornhaut. Glänzende Haut, feuchter und flexibler Schwanz. Mit regelmäßigen Schuppen, ohne Verfärbungen oder Pickeln. Bedeckt. Glänzende Kiemen, rotglühend oder dunkelrot. Typische Farbe orange-rosa.
Lipiden 3,15%	Koagulase- positive Staphylokokken <10 u.f.c./g	BESCHAFFENHEIT Fest, typisch für frischen Fisch.
Mineralsalzei 1,40%	Listeria mono-cytogenes Nicht vorhanden in 25 g Antibakterielle Helmittel Nicht vorhanden	GERUCH Typisch nach frischem Fisch ohne Beigeruch.
		GESCHMACK Typisch nach frischem Fisch ohne Beigeschmack.

TROTA IRIDEA BIANCA EVISCERATA GUTTED WHITE RAINBOW TROUT AUSGENOMMENE WEISSE REGENBOGENFORELLE



Descrizione del prodotto

Trota bianca privata completamente dei visceri.

Tipo di confezionamento

Le trote bianche eviscerate vengono collocate all'interno di cassette di polistirolo. Le casse, che possono contenere 5 Kg., 6 Kg. o 7 Kg. di trote, sono ricoperte da un foglio di nylon per alimenti sopra al quale viene poi aggiunto del ghiaccio.

Modalità di conservazione

Le trote bianche eviscerate vanno conservate ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Tempo di conservazione

Le trote bianche eviscerate vanno consumate entro una settimana dalla data di produzione.

Product description

White trout, with its entrails completely removed.

Type of packaging

The gutted white trout are placed inside small polystyrene boxes. The boxes, which can contain 5 kg, 6 kg or 7 kg of trout, are covered by a sheet of food grade nylon, on top of which ice is then added.

Storage method

The gutted white trout are stored at a temperature of between 0° and +4°C.

Shelf life

The gutted white trout must be consumed within one week of the production date.

Produktbeschreibung

Weißer Forelle komplett ohne Eingeweide.

Verpackung

Die ausgenommenen weißen Forellen werden in Polystyrol-Kisten untergebracht. Die Kisten können 5 kg, 6 kg. oder 7 kg. Forellen enthalten und sind mit einer Nylonfolie für Lebensmittel auf der sich Eis befindet, bedeckt.

Aufbewahrung

Die ausgenommenen weißen Forellen bei einer Temperatur von 0° bis +4°C aufbewahren.

Aufbrauchfrist

Die ausgenommenen weißen Forellen innerhalb einer Woche ab Herstellungsdatum aufbrauchen.

COMPOSIZIONE CHIMICA	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE
Proteidi 17,50%	Carica microbica totale 500.000 u.f.c./g Escherichia Coli <10 u.f.c./g Salmonella assente in 25 g	COLORE Tipico, biancastro. CONSISTENZA Soda, caratteristica del pesce fresco. ODORE Tipico del pesce fresco essente da odori anormali.
Lipidi 3,15%	Stafilococchi coagulasi positivi <10 u.f.c./g Listeria monocytogenes assente in 25 g Farmaci antibatterici assenti	SAPORE Caratteristico del pesce fresco essente da odori anormali.
Sali minerali 1,40%		

CHEMICAL COMPOSITION	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Protein 17,50%	Total microbial count 500.000 c.f.u./g Escherichia Coli <10 c.f.u./g Salmonellen absent in 25 g	COLOUR Typical whitish colour. TEXTURE Firm, characteristic of fresh fish.
Lipids 3,15%	Coagulase-positive staphylococcus <10 c.f.u./g Listeria monocytogenes absent in 25 g Antibacterial drugs absent	ODOUR Typical of fresh fish, with no abnormal odours. FLAVOUR Characteristic of fresh fish, with no abnormal odours.
Mineral salts 1,40%		

CHEMISCHE ZUSAMMENSETZUNG	MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE	ORGANOLEPTISCHE MERKMALE
Proteiden 17,50%	Gesamte mikrobiische Belastung 500.000 u.f.c./g Escherichia Coli <10 u.f.c./g Salmonellen Nicht vorhanden in 25 g	FARBE Typisch, weißlich. BESCHAFFENHEIT Fest, typisch für frischen Fisch.
Lipiden 3,15%	Koagulase- positive Staphylokokken <10 u.f.c./g Listeria mono-cytogenes Nicht vorhanden in 25 g Antibakterielle Heilmittel Nicht vorhanden	GERUCH Typisch nach frischem Fisch, ohne Beigeruch. GESCHMACK Typisch nach frischem Fisch ohne Beigeschmack.
Mineralsalzei 1,40%		

TROTA IRIDEA SALMONATA EVISCERATA

GUTTED SALMON TROUT

AUSGENOMMENE REGENBOGENLACHSFORELLE



Descrizione del prodotto

Trota salmonata privata completamente dei visceri.

Tipo di confezionamento

Le trote salmonate eviscerate vengono collocate all'interno di cassette di polistirolo. Le casse, che possono contenere 5 Kg., 6 Kg. o 7 Kg. di trote, sono ricoperte da un foglio di nylon per alimenti sopra al quale viene poi aggiunto del ghiaccio.

Modalità di conservazione

Le trote salmonate eviscerate vanno conservate ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Tempo di conservazione

Le trote salmonate eviscerate vanno consumate entro una settimana dalla data di produzione.

Product description

Salmon trout, with its entrails completely removed.

Type of packaging

The gutted salmon trout are placed inside small polystyrene boxes. The boxes, which can contain 5 kg, 6 kg or 7 kg of trout, are covered by a sheet of food grade nylon, on top of which ice is then added.

Storage method

The gutted salmon trout are stored at a temperature of between 0° and +4°C.

Shelf life

The gutted salmon trout must be consumed within one week of the production date.

Produktbeschreibung

Lachsforelle komplett ohne Eingeweide.

Verpackung

Die ausgenommenen weißen Forellen werden in Polystyrol-Kisten untergebracht. Die Kisten können 5 kg, 6 kg. oder 7 kg. Forellen enthalten und sind mit einer Nylonfolie für Lebensmittel auf der sich Eis befindet, bedeckt.

Aufbewahrung

Die ausgenommenen Lachsforellen bei einer Temperatur von 0° bis +4°C aufbewahren.

Aufbrauchfrist

Die ausgenommenen Lachsforellen innerhalb einer Woche ab Herstellungsdatum aufbrauchen.

COMPOSIZIONE CHIMICA	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Protidi 17,50%	Carica microbica totale 500.000 u.f.c./g Escherichia Coli <10 u.f.c./g Salmonella assente in 25 g	COLORE Tipico, rosato - arancione. CONSISTENZA Soda, caratteristica del pesce fresco. ODORE Tipico del pesce fresco essente da odori anormali. SAPORE Caratteristico del pesce fresco essente da odori anormali.
Lipidi 3,15%	Stafilococchi coagulasi positivi <10 u.f.c./g Listeria monocytogenes assente in 25 g Farmaci antibatterici assenti	
Sali minerali 1,40%		

CHEMICAL COMPOSITION	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Protein 17,50%	Total microbial count 500.000 c.f.u./g Escherichia Coli <10 c.f.u./g Salmonellen absent in 25 g	COLOUR Typical orange-pink. TEXTURE Firm, characteristic of fresh fish. ODOUR Typical of fresh fish, with no abnormal odours. FLAVOUR Characteristic of fresh fish, with no abnormal odours.
Lipids 3,15%	Coagulase-positive staphylococcus <10 c.f.u./g Listeria monocytogenes absent in 25 g Antibacterial drugs absent	
Mineral salts 1,40%		

CHEMISCHE ZUSAMMENSETZUNG	MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE	ORGANOLEPTISCHE MERKMALE
Proteiden 17,50%	Gesamte mikrobiische Belastung 500.000 u.f.c./g Escherichia Coli <10 u.f.c./g Salmonellen Nicht vorhanden in 25 g	FARBE Typisch, orange-rosa. BESCHAFFENHEIT Fest, typisch für frischen Fisch. GERUCH Typisch nach frischem Fisch, ohne Beigeruch. GESCHMACK Typisch nach frischem Fisch ohne Beigeschmack.
Lipiden 3,15%	Koagulase- positive Staphylokokken <10 u.f.c./g Listeria mono- cytogenes Nicht vorhanden in 25 g Antibakterielle Helmittel Nicht vorhanden	
Mineralsalzei 1,40%		

TROTA IRIDEA BIANCA EVISCERATA CONFEZIONATA IN ATP

GUTTED WHITE RAINBOW TROUT PACKED IN ATP

WEISSE AUSGENOMMENE REGENBOGENFORELLE IN ATP VERPACKUNG



COMPOSIZIONE CHIMICA	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Proteidi 17,50%	Carica microbica totale 500.000 u.f.c./g Escherichia Coli <10 u.f.c./g Salmonella assente in 25 g	COLORE Tipico, biancastro. CONSISTENZA Soda, caratteristica del pesce fresco. ODORE Tipico del pesce fresco essente da odori anomali. SAPORE Caratteristico del pesce fresco essente da odori anomali.
Lipidi 3,15%	Stafilococchi coagulasi positivi <10 u.f.c./g Listeria monocytogenes assente in 25 g Farmaci antibatterici assenti	
Sali minerali 1,40%		

CHEMICAL COMPOSITION	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Protein 17,50%	Total microbial count 500.000 c.f.u./g Escherichia Coli <10 c.f.u./g Salmonellen absent in 25 g	COLOUR Typical whitish colour. TEXTURE Firm, characteristic of fresh fish. ODOUR Typical of fresh fish, with no abnormal odours. FLAVOUR Characteristic of fresh fish, with no abnormal odours.
Lipids 3,15%	Coagulase-positive staphylococcus <10 c.f.u./g Listeria monocytogenes absent in 25 g Antibacterial drugs absent	
Mineral salts 1,40%		

CHEMISCHE ZUSAMMENSETZUNG	MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE	ORGANOLEPTISCHE MERKMALE
Proteiden 17,50%	Gesamte mikrobiische Belastung 500.000 u.f.c./g Escherichia Coli <10 u.f.c./g Salmonellen Nicht vorhanden in 25 g	FARBE Typisch, weißlich. BESCHAFFENHEIT Fest, typisch für frischen Fisch. GERUCH Typisch nach frischem Fisch, ohne Beigeruch. GESCHMACK Typisch nach frischem Fisch ohne Beigeschmack.
Lipiden 3,15%	Koagulase- positive Staphylokokken <10 u.f.c./g Listeria mono- cytogenes Nicht vorhanden in 25 g Antibakterielle Helmittel Nicht vorhanden	
Mineralsalzei 1,40%		

Descrizione del prodotto

Trota bianca privata completamente dei visceri.

Tipò di confezionamento

Le trote bianche eviscerate, vengono confezionate in atmosfera protettiva, all'interno di vaschette in PVC o polistirolo (PS/EVOH/PE) e chiuse con apposita pellicola per alimenti. Le confezioni hanno un peso variabile dai 250 ai 350g.

Modalità di conservazione

Le trote bianche eviscerate vanno conservate ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Tempo di conservazione

Le trote bianche eviscerate confezionate in atmosfera protettiva devono essere consumati entro 7 giorni compresa la data di confezionamento.

Product description

White trout, with its entrails completely removed.

Type of packaging

The gutted white trout are packed in a modified atmosphere, inside PVC or polystyrene (PS/EVOH/PE) tubs and sealed with special food grade film. The packs vary in weight from 250 to 350g.

Storage method

The gutted white trout are stored at a temperature of between 0° and +4°C.

Shelf life

The gutted white trout packed in a modified atmosphere must be consumed within 7 days of the packing date.

Produktbeschreibung

Weiße Forelle komplett ohne Eingeweide.

Verpackung

Die weißen ausgenommenen Forellen werden in PVC oder Polystyrol (PP-EVOH-PP) Behältern in geschützter Atmosphäre verpackt und mit Lebensmittelfolie bedeckt. Die Packungen haben ein unterschiedliches Gewicht von 250 bis 350 gr.

Aufbewahrung

Die ausgenommenen weißen Forellen bei einer Temperatur von 0° bis +4°C aufbewahren.

Aufbrauchfrist

Die in geschützter Atmosphäre verpackten ausgenommenen Forellen innerhalb 7 Tagen, einschl. aufgedrucktes Verpackungsdatum aufbrauchen.

A photograph of a whole rainbow trout resting in a blue plastic tray. The fish has silvery scales, a pinkish-red belly, and a prominent red eye. A white rectangular label is affixed to the left side of the tray, containing product information in both English and Spanish. The label includes the brand name "LAKE BOST FISH CO.", the variety "TRUCHA VIOLETA", and the weight "0.332 kg". It also features a barcode and a QR code. The background is a solid light blue color.

Le trote salmonate eviscerate confezionate in atmosfera protettiva devono essere consumati entro 7 giorni compresa la data di confezionamento.

The gutted salmon trout packed in a modified atmosphere must be consumed within 7 days of the packing date.

COMPOSIZIONE CHIMICA	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Proteidi 17,50%	Carica microbica totale 500.000 u.f.c./g Escherichia Coli <10 u.f.c./g	COLORE Tipico, rosato - arancione.
Lipidi 3,15%	Salmonella assente in 25 g Stafilococchi coagulasi positivi <10 u.f.c./g	CONSISTENZA Soda, caratteristica del pesce fresco.
Sali minerali 1,40%	Listeria monocytogenes assente in 25 g Farmaci antibatterici assenti	ODORE Tipico del pesce fresco esente da odori anomali.
		SAPORE Caratteristico del pesce fresco esente da odori anomali.

CHEMICAL COMPOSITION	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Protein 17,50%	Total microbial count 500.000 c.f.u./g	COLOUR Typical orange-pink.
	Escherichia Coli <10 c.f.u./g	TEXTURE Firm
Lipids 3,15%	Salmonellen absent in 25 g	characteristic of fresh fish.
	Coagulase-positive staphylococcus <10 c.f.u./g	ODOUR Typical of fresh fish, with no abnormal odours.
Mineral salts 1,40%	Listeria monocytogenes absent in 25 g	FLAVOUR Characteristic of fresh fish, with no abnormal odours.
	Antibacterial drugs absent	

CHEMISCHE ZUSAMMENSETZUNG	MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE	ORGANOLEPTISCHE MERKMALE
Protiden 17,50%	Gesamte mikrobiische Belastung 500.000 u.f.c./g	FARBE Typisch, orange-rosa.
Lipiden 3,15%	Escherichia Coli <10 u.f.c./g Salmonellen Nicht vorhanden in 25 g	BESCHAFFENHEIT Fest, typisch für frischen Fisch.
Mineralsalze 1,40%	Koagulase- positive Staphylokokken <10 u.f.c./g Listeria monocytogenes Nicht vorhanden in 25 g Antibakterielle Helmital Nicht vorhanden	GERUCH Typisch nach frischem Fisch, ohne Beigechur. GESCHMACK Typisch nach frischem Fisch ohne Beigeschmack.

Die in geschützter Atmosphäre verpackten ausgenommenen Forellen innerhalb 7 Tagen, einschl. aufgedrucktes Verpackungsdatum aufbrauchen.

FILETTI DI TROTA IRIDEA BIANCA

FILLETS OF WHITE RAINBOW TROUT

WEISSE REGENBOGENFORELLEN FILETS



Descrizione del prodotto

Filetti di trota perfettamente privati delle pinne, lisce, teste e code, con consistenza di pesce fresco privo di parti estranee.

Tipo di confezionamento

I filetti di trota bianca vengono adagiati, su più strati, all'interno di vassoi e casse di polistirene. I vassoi contengono 1 Kg. di filetti e sono ricoperti da un film plastico; le casse, che possono contenere 3 Kg., 5 Kg., o 6 Kg. di filetti, sono coperte semplicemente da un foglio di carta per alimenti, sopra al quale viene poi aggiunto del ghiaccio.

Modalità di conservazione

I filetti di trota bianca vanno conservati ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Tempo di conservazione

I filetti di trota bianca vanno consumati entro una settimana dalla data di produzione.

Product description

Trout filets with absolutely no fins, bones, heads or tails, with the texture of fresh fish with no foreign bodies.

Type of packaging

The filets of white trout are carefully placed, in several layers, inside polystyrene trays or boxes. The trays contain 1 kg of filets and are covered with a plastic film; the boxes, which can contain 3 kg, 5 kg or 6 kg of filets, are simply covered by a sheet of food grade paper, on top of which ice is then added.

Storage method

The white trout filets are stored at a temperature of between 0° and +4°C.

Shelf life

The white trout filets must be consumed within one week of the production date.

Produktbeschreibung

Forellenfilets komplett ohne Flossen, Gräten, Köpfe und Schwänze, mit Beschaffenheit von frischem Fisch ohne Fremtteile.

Verpackung

Die weißen Forellenfilets werden mehrschichtig in Polystyrenbehältern und -kisten untergebracht. Die Behälter enthalten 1 kg. Filets und sind mit Plastikfolie bedeckt; Die Kisten können 3 kg, 5 kg oder 6 kg Filets enthalten und sind einfach mit einem Blatt Lebensmittelpapier unter Zugabe von Eis, bedeckt.

Aufbewahrung

Die weißen Forellenfilets bei einer Temperatur von 0° bis +4°C aufbewahren.

Aufbrauchfrist

Die weißen Forellenfilets innerhalb einer Woche ab Herstellungsdatum aufbrauchen.

COMPOSIZIONE CHIMICA	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Proteidi 17,50%	Carica microbica totale 500.000 u.f.c./g Escherichia Coli <10 u.f.c./g Salmonella assente in 25 g	COLORE Tipico, biancastro con lievi venature. CONSISTENZA Soda e compatta.
Lipidi 3,15%	Stafilococchi coagulasi positivi <10 u.f.c./g Listeria monocytogenes assente in 25 g	ODORE Tipico del pesce fresco esente da odori anomali.
Sali minerali 1,40%	Farmaci antibatterici assenti	SAPORE Caratteristico del pesce fresco esente da odori anomali.

CHEMICAL COMPOSITION	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Protein 17,50%	Total microbial count 500.000 c.f.u./g Escherichia Coli <10 c.f.u./g Salmonellen absent in 25 g	COLOUR Typical whitish colour with slight streaks. TEXTURE Firm and compact.
Lipids 3,15%	Coagulase-positive staphylococcus <10 c.f.u./g Listeria monocytogenes absent in 25 g	ODOUR Typical of fresh fish, with no abnormal odours.
Mineral salts 1,40%	Antibacterial drugs absent	FLAVOUR Characteristic of fresh fish, with no abnormal odours.

CHEMISCHE ZUSAMMENSETZUNG	MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE	ORGANOLEPTISCHE MERKMALE
Proteiden 17,50%	Gesamte mikrobiische Belastung 500.000 u.f.c./g Escherichia Coli <10 u.f.c./g Salmonellen Nicht vorhanden in 25 g	FARBE Typisch, weißlich mit leichter Maserung. BESCHAFFENHEIT Fest und kompakt.
Lipiden 3,15%	Koagulase- positive Staphylokokken <10 u.f.c./g Listeria mono-cytogenes Nicht vorhanden in 25 g	GERUCH Typisch nach frischem Fisch, ohne Beigeruch.
Mineralsalzei 1,40%	Antibakterielle Helmittel Nicht vorhanden	GESCHMACK Typisch nach frischem Fisch ohne Beigeschmack.

FILETTI DI TROTA IRIDEA SALMONATA

FILLETS OF SALMON TROUT

REGENBOGENLACHSFORELLEN FILETS



Descrizione del prodotto

Filetti di trota salmonata perfettamente privati delle pinne, lisce, teste e code, con consistenza di pesce fresco privo di parti estranee.

Descrizione del prodotto

I filetti di trota salmonata vengono adagiati, su più strati, all'interno di vassoi e casse di polistirene. I vassoi contengono 1 Kg. di filetti e sono ricoperti da un film plastico; le casse, che possono contenere 3 Kg., 5 Kg., o 6 Kg. di filetti, sono coperte semplicemente da un foglio di carta per alimenti, sopra al quale viene poi aggiunto del ghiaccio.

Modalità di conservazione

I filetti di trota salmonata vanno conservati ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Tempo di conservazione

I filetti di trota salmonata vanno consumati entro una settimana dalla data di produzione.

Product description

Salmon trout fillets with absolutely no fins, bones, heads or tails, with the texture of fresh fish with no foreign bodies.

Product description

The filets of salmon trout are carefully placed, in several layers, inside polystyrene trays or boxes. The trays contain 1 kg of filets and are covered with a plastic film; the boxes, which can contain 3 kg, 5 kg or 6 kg of filets, are simply covered by a sheet of food grade paper, on top of which ice is then added.

Storage method

The salmon trout fillets are stored at a temperature of between 0° and +4°C.

Shelf life

The salmon trout fillets must be consumed within one week of the production date.

Produktbeschreibung

Lachsforellenfilets komplett ohne Flossen, Gräten, Köpfe und Schwänze, mit Festigkeit von frischem Fisch ohne Fremtteile.

Verpackung

Die Lachsforellenfilets werden mehrschichtig in Polystyrenbehältern und -kisten untergebracht. Die Behälter enthalten 1 kg. Filets und sind mit Plastikfolie bedeckt; Die Kisten können 3 kg, 5 kg oder 6 kg Filets enthalten und sind einfach mit einem Blatt Lebensmittelpapier unter Zugabe von Eis, bedeckt

Aufbewahrung

Die Lachsforellenfilets bei einer Temperatur von 0° bis +4°C aufbewahren.

Aufbrauchsfrist

Die Lachsforellenfilets innerhalb einer Woche ab Herstellungsdatum aufbrauchen.

COMPOSIZIONE CHIMICA	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Protidi 17,50%	Carica microbica totale 500.000 u.f.c./g Escherichia Coli <10 u.f.c./g Salmonella assente in 25 g	COLORE Tipico, rosato - arancione con lievi venature. CONSISTENZA Soda e compatta. ODORE Tipico del pesce fresco esente da odori anormali. SAPORE Caratteristico del pesce fresco esente da odori anormali.
Lipidi 3,15%	Stafilococchi coagulasi positivi <10 u.f.c./g Listeria monocytogenes assente in 25 g Farmaci antibatterici assenti	
Sali minerali 1,40%		

CHEMICAL COMPOSITION	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Protein 17,50%	Total microbial count 500.000 c.f.u./g Escherichia Coli <10 c.f.u./g Salmonellen absent in 25 g	COLOUR Typical orange-pink colour with slight streaks. TEXTURE Firm and compact. ODOUR Typical of fresh fish, with no abnormal odours. FLAVOUR Characteristic of fresh fish, with no abnormal odours.
Lipids 3,15%	Coagulase-positive staphylococcus <10 c.f.u./g Listeria monocytogenes absent in 25 g Antibacterial drugs absent	
Mineral salts 1,40%		

CHEMISCHE ZUSAMMENSETZUNG	MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE	ORGANOLEPTISCHE MERKMALE
Proteiden 17,50%	Gesamte mikrobiische Belastung 500.000 u.f.c./g Escherichia Coli <10 u.f.c./g Salmonellen Nicht vorhanden in 25 g	FARBE Typisch, orange-rosa mit leichter Maserung. BESCHAFFENHEIT Fest und kompakt. GERUCH Typisch nach frischem Fisch, ohne Beigeruch. GESCHMACK Typisch nach frischem Fisch ohne Beigeschmack.
Lipiden 3,15%	Koagulase- positive Staphylokokken <10 u.f.c./g Listeria mono- cytogenes Nicht vorhanden in 25 g Antibakterielle Helmittel Nicht vorhanden	
Mineralsalzei 1,40%		

FILETTI DI TROTA IRIDEA BIANCA PANATI

BREADED FILLETS OF WHITE RAINBOW TROUT

WEISSE REGENBOGENFORELLEN FILETS PANIERT



Descrizione del prodotto Filetti di trota bianca perfettamente privati delle pinne, lisce, teste e code e ricoperti di pan grattato.

Ingredienti Filetti di trota bianca, pan grattato di farina di frumento 25%, amido modificato di mais, farina di mais, sale.

Tipo di confezionamento I filetti panati di trota bianca sono confezionati in atmosfera protettiva, all'interno di vaschette in plastica chiuse con apposita pellicola per alimenti. Le confezioni hanno un peso variabile compreso tra 200 g e 300 g.

Modalità di conservazione Le confezioni di filetti panati di trota bianca vanno conservate ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Tempo di conservazione I filetti panati di trota bianca confezionati in atmosfera protettiva devono essere consumati entro 8 giorni dalla data di confezionamento.

Modalità di preparazione I filetti panati di trota bianca vanno consumati previa cottura in padella o in forno.

Cottura in padella Friggere il prodotto in olio ben caldo a fuoco vivo per circa 4 minuti in una padella antiaderente, girando almeno una volta.

Cottura in forno Preiscaldare il forno a 180°C e cuocere il prodotto per 15/20 minuti.

VALORI NUTRIZIONALI	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE
Valori medi riferiti a 100 g di prodotto	Carica microbica totale 100.000 u.f.c./g	COLORE Dorato, con colore uniforme, assenza di parti con stato di maggiore o minore grana.
Proteine 14 g	Escherichia Coli <10 u.f.c./g	CONSISTENZA Soda, caratteristica del pesce fresco.
Grassi 5 g	Salmonella assente in 25 g	ODORE Tipico del pesce fresco esente da odori anomali.
Sali minerali 1,7 g	Stafilococchi coagulasi positivi <10 u.f.c./g	SAPORE Gradevole.
Carboidrati 14,5 g	Listeria monocytogenes assente in 25 g	
Valore energetico 159 Kcal	Muffe <100 u.f.c./g	

NUTRITIONAL VALUES	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Average values for 100g of product	Total microbial count 100.000 c.f.u./g	COLOUR An even, golden colour, with no parts with uneven grains.
Proteins 14 g	Escherichia Coli <10 c.f.u./g	TEXTURE Firm, characteristic of fresh fish.
Fats 5 g	Salmonellen absent in 25 g	ODOUR Typical of fresh fish with no abnormal odours.
Mineral salts 1,7 g	Coagulase-positive staphylococcus <10 c.f.u./g	FLAVOUR Pleasant.
Carbohydrates 14,5 g	Listeria monocytogenes absent in 25 g	
Energy value 159 Kcal	Mould <100 c.f.u./g	

NÄHRWERTE	MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE	ORGANOLEPTISCHE MERKMALE
Durchschnittswerte pro 100 gr. Produkt	Gesamte mikrobiische Belastung 100.000 u.f.c./g	FARBE Goldfarben, einheitliche Färbung, ohne Teile mit unterschiedlichem Gefüge.
Eiweiß 14 g	Escherichia Coli <10 u.f.c./g	BESCHAFFENHEIT Fest, typisch für frischen Fisch.
Fett 5 g	Salmonellen Nicht vorhanden in 25 g	GERUCH Typisch nach frischem Fisch ohne Beigeruch.
Mineralsalze 1,7 g	Koagulase- positive Staphylokokken <10 u.f.c./g	GESCHMACK Köstlich.
Kohlenhydrate 14,5 g	Listeria mono-cytogenes Nicht vorhanden in 25 g	
Brennwert 159 Kcal	Schimmelpilze <100 u.f.c./g	

Product description Fillets of white trout with absolutely no fins, bones, heads or tails and coated with breadcrumbs.

Ingredients Fillets of white trout, 25% wheat flour breadcrumbs, modified corn starch, corn flour, salt.

Type of packaging The breaded fillets of white trout are packed in a modified atmosphere inside plastic tubs, sealed with special food grade film. The packs vary in weight from 200 g to 300 g.

Storage method The packs of breaded fillets of white trout are stored at a temperature of between 0° and +4°C.

Shelf life The breaded fillets of white trout packed in a modified atmosphere must be consumed within 8 days of the packing date.

Preparation method The breaded fillets of white trout are consumed once they have been pan fried or baked in the oven.

Pan frying Fry the product in very hot oil on a high heat for around 4 minutes in a non-stick pan, turning at least once.

Baking in the oven Preheat the oven at 180°C and cook the product for 15/20 minutes.

Produktbeschreibung Weiße Forellenfilets komplett ohne Flossen, Gräten, Köpfe und Schwänze, mit Semmelbrösel bedeckt.

Zutaten Weiße Forellenfilets, Semmelbrösel aus 25% Weizenmehl, modifizierter Maisstärke, Maismehl, Salz.

Verpackung Die panierten weißen Forellenfilets sind in geschützter Atmosphäre in Plastikbehältern, die mit Lebensmittelfolie bedeckt sind, verpackt. Die Packungen haben ein Gewicht von 200 gr. und 300 gr.

Aufbewahrung Die panierten Forellenfilets bei einer Temperatur von 0° bis +4°C aufbewahren.

Aufbrauchfrist Die panierten, in geschützter Atmosphäre verpackten weißen Forellenfilets innerhalb von 8 Tagen ab Verpackungsdatum aufbrauchen.

Zubereitung Die panierten Forellenfilets vor dem Verzehr in der Pfanne oder im Ofen braten.

In der Pfanne Das Produkt in gut erhitztem Öl bei starkem Feuer ca. 4 Minuten in einer Antihafpfanne braten und mindestens einmal umdrehen.

Im Ofen Den Ofen auf 180°C erhitzen und das Produkt 15/20 Minuten braten.

FILETTI DI TROTA IRIDEA SALMONATA PANATI
BREADED FILLETS OF SALMON TROUT
REGENBOGENLACHSFORELLEN FILET PANIERT



VALORI NUTRIZIONALI	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE
Valori medi riferiti a 100 g di prodotto	Carica microbica totale 100.000 u.f.c./g	COLORE Dorato, con colore uniforme, assenza di parti con stato di maggiore o minore grana.
Proteine 14 g	Escherichia Coli <10 u.f.c./g	CONSISTENZA Soda, caratteristica del pesce fresco.
Grassi 5 g	Salmonella assente in 25 g	ODORE Tipico del pesce fresco esente da odori anomali.
Sali minerali 1,7 g	Stafilococchi coagulasi positivi <10 u.f.c./g	SAPORE Gradevole.
Carboidrati 14,5 g	Listeria monocytogenes assente in 25 g	
Valore energetico 159 Kcal	Muffe <100 u.f.c./g	

NUTRITIONAL VALUES	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Average values for 100g of product	Total microbial count 100.000 c.f.u./g	COLOUR An even, golden colour, with no parts with uneven grains.
Proteins 14 g	Escherichia Coli <10 c.f.u./g	TEXTURE Firm, characteristic of fresh fish.
Fats 5 g	Salmonellen absent in 25 g	ODOUR Typical of fresh fish with no abnormal odours.
Mineral salts 1,7 g	Coagulase-positive staphylococcus <10 c.f.u./g	FLAVOUR Pleasant.
Carbohydrates 14,5 g	Listeria monocytogenes absent in 25 g	
Energy value 159 Kcal	Mould <100 c.f.u./g	

NÄHRWERTE	MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE	ORGANOLEPTISCHE MERKMALE
Durchschnittswerte pro 100 g. Produkt	Gesamte mikrobiische Belastung 100.000 u.f.c./g	FARBE Goldfarben, einheitliche Färbung, ohne Teile mit unterschiedlichem Gefüge.
Eiweiß 14 g	Escherichia Coli <10 u.f.c./g	BESCHAFFENHEIT Fest, typisch für frischen Fisch.
Fett 5 g	Salmonellen Nicht vorhanden in 25 g	GERUCH Typisch nach frischem Fisch ohne Beigeruch.
Mineralsalze 1,7 g	Koagulase- positive Staphylokokken <10 u.f.c./g	GESCHMACK Köstlich.
Kohlenhydrate 14,5 g	Listeria mono- cytogenes Nicht vorhanden in 25 g	
Brennwert 159 Kcal	Schimmelpilze <100 u.f.c./g	

Descrizione del prodotto Filetti di trota salmonata perfettamente privati delle pinne, lischie, teste e code e ricoperti di pan grattato.

Ingredienti Filetti di trota salmonata, pan grattato di farina di frumento 25%, amido modificato di mais, farina di mais, sale.

Tipo di confezionamento I filetti panati di trota salmonata sono confezionati in atmosfera protettiva, all'interno di vaschette in plastica chiuse con apposita pellicola per alimenti. Le confezioni hanno un peso variabile compreso tra 200 g e 300 g.

Modalità di conservazione Le confezioni di filetti panati di trota salmonata vanno conservate ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Tempo di conservazione I filetti panati di trota salmonata confezionati in atmosfera protettiva devono essere consumati entro 8 giorni dalla data di confezionamento.

Modalità di preparazione I filetti panati di trota salmonata vanno consumati previa cottura in padella o in forno.

Cottura in padella Friggere il prodotto in olio ben caldo a fuoco vivo per circa 4 minuti in una padella antiaderente, rigirando almeno una volta.

Cottura in forno Preriscaldare il forno a 180°C e cuocere il prodotto per 15/20 minuti.

Product description Fillets of salmon trout with absolutely no fins, bones, heads or tails and coated with breadcrumbs.

Ingredients Fillets of salmon trout, 25% wheat flour breadcrumbs, modified corn starch, corn flour, salt.

Type of packaging The breaded fillets of salmon trout are packed in a modified atmosphere inside plastic tubs, sealed with special food grade film. The packs vary in weight from 200 g to 300 g.

Storage method The packs of breaded fillets of salmon trout are stored at a temperature of between 0° and +4°C.

Shelf life The breaded fillets of salmon trout packed in a modified atmosphere must be consumed within 8 days of the packing date.

Preparation method The breaded fillets of salmon trout are consumed once they have been pan fried or baked in the oven.

Pan frying Fry the product in very hot oil on a high heat for around 4 minutes in a non-stick pan, turning at least once.

Baking in the oven Preheat the oven at 180°C and cook the product for 15/20 minutes.

Produktbeschreibung Lachsforellenfilet komplett ohne Flossen, Gräten, Köpfe und Schwänze, mit Semmelbrösel bedeckt.

Zutaten Lachsforellenfilets, Semmelbrösel aus 25% Weizenmehl, modifizierter Maisstärke, Maismehl, Salz.

Verpackung Die panierten Lachsforellenfilets sind in geschützter Atmosphäre in Plastikbehältern, die mit Lebensmittelfolie bedeckt sind, verpackt. Die Packungen haben ein Gewicht von 200 gr. und 300 gr.

Aufbewahrung Die panierten Lachsforellenfilets bei einer Temperatur von 0° bis +4°C aufbewahren.

Aufbrauchfrist Die in geschützter Atmosphäre verpackten panierten Lachsforellenfilets innerhalb von 8 Tagen ab Verpackungsdatum aufbrauchen.

Zubereitung Die panierten Forellenfilets vor dem Verzehr in der Pfanne oder im Ofen braten.

In der Pfanne Das Produkt in gut erhitztem Öl bei starkem Feuer braten ca. 4 Minuten in einer Antihaftpfanne braten und mindestens einmal umdrehen.

Im Ofen Den Ofen auf 180°C erhitzen und das Produkt 15/20 Minuten braten.

HAMBURGER DI TROTA AL ROSMARINO CRUDO

RAW TROUT HAMBURGERS WITH ROSEMARY

FORELLNHAMBURGER MIT ROSMARIN ROH



VALORI NUTRIZIONALI	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE
Valori medi riferiti a 100 g di prodotto	Carica microbica totale 500.000 u.f.c./g	COLORE Rosato, in assenza di parti con stato di maggiore o minore grana.
Proteine 19 g	Escherichia Coli <10 u.f.c./g	CONSISTENZA Morbida e compatta.
Grassi 3 g	Salmonella assente in 25 g	ODORE Tipico del pesce fresco e degli aromi aggiunti, essente da odori anormali.
Sali minerali 1,6 g	Stafilococchi coagulasi positivi <10 u.f.c./g	SAPORE Caratteristico del pesce fresco e degli aromi aggiunti, essente da sapori anormali.
Carboidrati 24 g	Listeria monocytogenes assente in 25 g	
Valore energetico 110 Kcal		

NUTRITIONAL VALUES	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Average values for 100g of product	Total microbial count 500.000 c.f.u./g	COLOUR Pink, with no parts with uneven grains.
Proteins 19 g	Escherichia Coli <10 c.f.u./g	TEXTURE Soft and compact.
Fats 3 g	Salmonellen absent in 25 g	ODOUR Characteristic of fresh fish and the added flavours, with no abnormal odours.
Mineral salts 1,6 g	Coagulase-positive staphylococcus <10 c.f.u./g	FLAVOUR Characteristic of fresh fish and the added flavours, with no abnormal flavours.
Carbohydrates 24 g	Listeria monocytogenes absent in 25 g	
Energy value 110 Kcal		

NÄHRWERTE	MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE	ORGANOLEPTISCHE MERKMALE
Durchschnittswerte pro 100 gr. Produkt	Gesamte mikrobiische Belastung 500.000 u.f.c./g	FARBE Rosa, ohne Teile mit unterschiedlichem Gefüge.
Eiweiß 19 g	Escherichia Coli <10 u.f.c./g	BESCHAFFENHEIT Weich und kompakt.
Fett 3 g	Salmonellen Nicht vorhanden in 25 g	GERUCH Typisch nach frischem Fisch und hinzugefügten Gewürzen, ohne Beigeruch.
Mineralsalze 1,6 g	Koagulase-positive Staphylokokken <10 u.f.c./g	GESCHMACK Typisch nach frischem Fisch und hinzugefügten Gewürzen, ohne Beigeschmack.
Kohlenhydrate 24 g	Listeria monocytogenes Nicht vorhanden in 25 g	
Brennwert 110 Kcal		

Descrizione del prodotto Prodotto ottenuto dalla macinazione di (polpa) trota iridea salmonata e bianca fresca e successivamente aromatizzato.

Ingredienti Polpa di trota salmonata macinata 85,8%, rosmarino 0,16%, pan grattato di farina di frumento (rusk R/I/SF), acqua, amido di riso in polvere, granuli di patata, sale, pepe.

Tipo di confezionamento Gli hamburger vengono posti in vaschette di plastica e chiuse con film plastico per alimenti. Le confezioni hanno un peso variabile compreso tra 200 g e 300 g.

Modalità di conservazione Le confezioni di hamburger di trota iridea salmonata vanno conservate in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0 e +4°C.

Tempo di conservazione Gli hamburger devono essere consumati entro 6 giorni dalla data di confezionamento.

Modalità di preparazione Gli hamburger vanno consumati previa cottura in padella o in forno.

Cottura in padella Cuocere il prodotto a fuoco vivo per circa 10 minuti in una padella antiaderente o in piastra, rigirando almeno una volta.

Cottura in forno Preriscaldare il forno a 200°C e cuocere il prodotto per 15 minuti.

Product description Product obtained from mincing fresh white and salmon rainbow trout (meat) and subsequently flavoured.

Ingredients 85.8% minced salmon trout meat, 0.16% rosemary, wheat flour breadcrumbs (R/I/SF rusk), water, rice starch powder, potato granules, salt, pepper.

Type of packaging The hamburgers are put into plastic tubs and sealed with food grade plastic film. The packs vary in weight from 200 g to 300 g.

Storage method The packs of hamburgers of salmon trout are stored in the refrigerator at a temperature of between 0 and +4°C.

Shelf life The hamburgers must be consumed within 6 days of the packing date.

Preparation method The hamburgers are consumed once they have been pan fried or baked in the oven.

Pan frying Cook the product on a high heat for around 10 minutes in a non-stick pan or on a griddle, turning at least once.

Baking Preheat the oven at 200°C and cook the product for 15 minutes.

Produktbeschreibung Produkt aus frischer faschierter Regenbogenforelle und Lachsforelle (Fleisch) und gewürzt.

Zutaten 85,8% faschiertes Lachsforellenfleisch, 0,16% Rosmarin, Weizenmehlbrösel (rusk R/I/SF), Wasser, Reisstärkepolver, Kartoffelgranulat, Salz, Pfeffer.

Verpackung Die Hamburger sind in Plastikbehälter verpackt und mit Plastikfolie für Lebensmittel bedeckt. Die Packungen haben ein Gewicht von 200 gr. bis 300 gr.

Aufbewahrung Die Regenbogenlachsforellen Hamburger im Kühlschrank bei einer Temperatur von 0 bis +4°C aufbewahren.

Aufbrauchfrist Die Hamburger innerhalb von 6 Tagen ab dem Verpackungsdatum aufbrauchen.

Zubereitung Die Hamburger vor dem Verzehr in der Pfanne oder im Ofen braten.

In der Pfanne Das Produkt bei starkem Feuer ca. 10 Minuten in einer Antihaftpfanne oder am Grill braten, mindestens einmal umdrehen.

Im Ofen Den Ofen auf 200°C erhitzen und das Produkt 15 Minuten braten.

HAMBURGER DI TROTA AL ROSMARINO PRECOTTO

PRECOOKED TROUT HAMBURGERS WITH ROSEMARY

FORELLENHAMBURGER MIT ROSMARIN VORGEKOCHT



VALORI NUTRIZIONALI	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE
Valori medi riferiti a 100 g di prodotto	Carica microbica totale 500.000 u.f.c./g	COLORE Rosato, in assenza di parti con stato di maggiore o minore grana.
Proteine 19 g	Escherichia Coli <10 u.f.c./g	CONSISTENZA Morbida e compatta.
Grassi 3 g	Salmonella assente in 25 g	ODORE Tipico del pesce fresco e degli aromi aggiunti, esente da odori anormali.
Sali minerali 1,6 g	Stafilococchi coagulasi positivi <10 u.f.c./g	SAPORE Gradevole.
Carboidrati 24 g	Listeria monocytogenes assente in 25 g	
Valore energetico 110 Kcal		

NUTRITIONAL VALUES	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Average values for 100g of product	Total microbial count 500.000 c.f.u./g	COLOUR Pink, with no parts with uneven grains.
Proteins 19 g	Escherichia Coli <10 c.f.u./g	TEXTURE Soft and compact.
Fats 3 g	Salmonellen absent in 25 g	ODOUR Typical of fresh fish and the added flavours, with no abnormal odours.
Mineral salts 1,6 g	Coagulase-positive staphylococcus <10 c.f.u./g	FLAVOUR Pleasant.
Carbohydrates 24 g	Listeria monocytogenes absent in 25 g	
Energy value 110 Kcal		

NÄHRWERTE	MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE	ORGANOLEPTISCHE MERKMALE
Durchschnittswerte pro 100 gr. Produkt	Gesamte mikrobiische Belastung 500.000 u.f.c./g	FARBE Rosa, ohne Teile mit unterschiedlichem Gefüge.
Eiweiß 19 g	Escherichia Coli <10 u.f.c./g	BESCHAFFENHEIT Weich und kompakt.
Fett 3 g	Salmonellen Nicht vorhanden in 25 g	GERUCH Typisch nach frischem Fisch und hinzugefügten Gewürzen, ohne fremden Beigeruch.
Mineralsalze 1,6 g	Koagulase-positive Staphylokokken <10 u.f.c./g	GESCHMACK Köstlich.
Kohlenhydrate 24 g	Listeria mono-cytogenes Nicht vorhanden in 25 g	
Brennwert 110 Kcal		

Descrizione del prodotto Prodotto ottenuto dalla macinazione di (polpa) trota iridea salmonata fresca, aromatizzato e successivamente sottoposto a cottura.

Ingredienti Polpa di trota salmonata macinata 85,8%, rosmarino 0,16%, pan grattato di farina di frumento 25% (rusk R/I/SF), acqua, amido di riso in polvere, granuli di patata, sale, pepe.

Tipo di confezionamento Gli hamburger vengono posti in vaschette di plastica e chiusi con film plastico per alimenti. Le confezioni hanno un peso variabile compreso tra 200 g e 300 g.

Modalità di conservazione Le confezioni di hamburger di trota iridea salmonata vanno conservate ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Tempo di conservazione Gli hamburger devono essere consumati entro 10 giorni dalla data di confezionamento.

Modalità di preparazione Gli hamburger vanno consumati previa fase di riscaldamento in padella o in forno.

Cottura in padella Riscaldare il prodotto a fuoco vivo per circa 3/4 minuti in una padella antiaderente o in piastra, rigirando almeno una volta.

Cottura in forno Preriscaldare il forno a 180°C e infornare il prodotto per 4 minuti.

Product description Product obtained from mincing fresh salmon trout (meat), flavoured and then cooked.

Ingredients 85,8% minced salmon trout meat, 0.16% rosemary, 25% wheat flour breadcrumbs (R/I/SF rusk), water, rice starch powder, potato granules, salt, pepper.

Type of packaging The hamburgers are placed in plastic tubs and sealed with food grade plastic film. The packs vary in weight from 200 g to 300 g.

Storage method The packs of hamburgers of salmon trout are stored at a temperature of between 0° and +4°C.

Shelf life The hamburgers must be consumed within 10 days of the packing date.

Preparation method The hamburgers are consumed once they have been heated in a pan or in the oven.

Pan frying Heat the product on a high heat for around 3/4 minutes in a non-stick pan or on a griddle, turning at least once.

Baking in the oven Preheat the oven at 180°C and cook the product for 4 minutes.

Produktbeschreibung Produkt aus faschiertem frischem Lachsforellenfleisch, gewürzt und danach gekocht.

Zutaten 85,8% faschiertes Lachsforellenfleisch, 0,16% Rosmarin, Semmelbrösel aus 25% Weizenmehl (rusk R/I/SF), Wasser, Reisstärkepulver, Kartoffelgranulat, Salz, Pfeffer.

Verpackung Die Hamburger werden in Plastikbehälter verpackt und mit Plastikfolie für Lebensmittel bedeckt. Die Packungen haben ein Gewicht von 200 gr. und 300 gr..

Aufbewahrung Die Lachsforellen Hamburger bei einer Temperatur von 0° bis +4°C aufbewahren.

Aufbrauchfrist Die Hamburger innerhalb von 10 Tagen ab dem Verpackungsdatum aufbrauchen.

Zubereitung Die Hamburger vor dem Verzehr in der Panne oder im Ofen braten.

In der Pfanne Das Produkt bei starkem Feuer ca. 3/4 Minuten in einer Antihaftpfanne oder am Grill braten, mindestens einmal umdrehen.

Im Ofen Den Ofen auf 180°C erhitzen und das Produkt 4 Minuten braten.

TROTA IRIDEA BIANCA INTERA CONFEZIONATA IN ATP

WHOLE WHITE RAINBOW TROUT PACKED IN ATP

REGENBOGENFORELLE IN ATP VERPACKUNG GANZ



Descrizione del prodotto

Trota bianca intera.

Peso

Il peso di una trota bianca intera è compreso tra 300 e 400 g.

Tipo di confezionamento

Le trote bianche intere vengono confezionate in atmosfera protettiva, all'interno di vaschette in PVC o polistirolo (PV/EVOH/PE) chiuse con apposita pellicola per alimenti.

Modalità di conservazione

Le trote bianche intere vanno conservate ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Tempo di conservazione

Le trote bianche intere confezionate in atmosfera protettiva devono essere consumati entro 7 giorni compresa la data di confezionamento.

Product description

Whole white trout.

Weight

The weight of a whole white trout ranges between 300 and 400 g.

Type of packaging

The whole white trout are packed in a modified atmosphere inside PVC or polystyrene (PS/EVOH/PE) tubs sealed with special food grade film.

Storage method

The whole white trout are stored at a temperature of between 0° and +4°C.

Shelf life

The whole white trout packed in a modified atmosphere must be consumed within 7 days of the packing date.

Produktbeschreibung

Ganze weiße Forelle.

Gewicht

Das Gewicht einer ganzen weißen Forelle beträgt von 300 bis 400 g.

Verpackung

Die ganzen weißen Forellen werden in PVC oder Polystirol (PP-EVOH-PP) Behältern in geschützter Atmosphäre verpackt und mit Lebensmittelfolie bedeckt.

Aufbewahrung

Die weißen Forellen bei einer Temperatur von 0° bis +4°C aufbewahren.

Aufbrauchfrist

Die in geschützter Atmosphäre verpackten weißen Forellen innerhalb von 7 Tagen einschl. Verpackungsdatum aufbrauchen.

COMPOSIZIONE CHIMICA	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Proteidi 17,50%	Carica microbica totale 500.000 u.f.c./g Escherichia Coli <10 u.f.c./g Salmonella assente in 25 g	ASPETTO - COLORE Occhi vivi con cornea chiara, lucida e convessa. Pelle lucente, coda umida e flessibile. Ricoperta di squame uniformi senza scoloriture o chiazze. Branchie lucide, rosso brillante o rosso scuro. Colore tipico bianco-grigio.
Lipidi 3,15%	Stafilococchi coagulasi positivi <10 u.f.c./g	CONSISTENZA Soda, caratteristica del pesce fresco.
Sali minerali 1,40%	Listeria monocytogenes assente in 25 g Farmaci antibatterici assenti	ODORE Tipico del pesce fresco fresco SAPORE Caratteristico del pesce fresco essente da odori anomali.

CHEMICAL COMPOSITION	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Protein 17,50%	Total microbial count 500.000 c.f.u./g Escherichia Coli <10 c.f.u./g Salmonellen absent in 25 g	COLOUR/APPEARANCE Bright eyes with clear, shiny and convex cornea. Shiny skin, wet and flexible tail. Covered in uniform scales with no discolouration or blotches. Shiny, bright red or dark red gills. Typical greyish-white colour.
Lipids 3,15%	Coagulase-positive staphylococcus <10 c.f.u./g	TEXTURE Firm, characteristic of fresh fish.
Mineral salts 1,40%	Listeria monocytogenes absent in 25 g Antibacterial drugs absent	ODOUR Typical of fresh fish, with no abnormal odours. FLAVOUR Characteristic of fresh fish, with no abnormal odours.

CHEMISCHE ZUSAMMENSETZUNG	MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE	ORGANOLEPTISCHE MERKMALE
Proteiden 17,50%	Gesamte mikrobiische Belastung 500.000 u.f.c./g Escherichia Coli <10 u.f.c./g Salmonellen Nicht vorhanden in 25 g	AUSSEHEN - FARBE Lebhaftige Augen mit heller, glänzender und konvexer Hornhaut. Glänzende Haut, feuchter und flexibler Schwanz. Mit regelmäßigen Schuppen ohne Verfärbungen oder Flecken bedeckt. Glänzende Kiemen, rot leuchtend oder dunkelrot. Typische Farbe grau-weiß.
Lipiden 3,15%	Koagulase-positive Staphylokokken <10 u.f.c./g	BESCHAFENHEIT Fest, typisch für frischen Fisch.
Mineralsalzei 1,40%	Listeria monocytogenes Nicht vorhanden in 25 g Antibakterielle Heilmittel Nicht vorhanden	GERUCH Typisch nach frischem Fisch ohne fremden Beigechuch. GESCHMACK Typisch nach frischem Fisch ohne Beigeschmack.

TROTA IRIDEA SALMONATA INTERA CONFEZIONATA IN ATP

WHOLE SALMON TROUT PACKED IN ATP

REGENBOGENLACHSFORELLE IN ATP VERPACKUNG GANZ



Descrizione del prodotto

Trota salmonata intera.

Peso

Il peso di una trota salmonata intera è di circa 600 g.

Tipo di confezionamento

Le trote bianche intere vengono confezionate in atmosfera protettiva, all'interno di vaschette in PVC o polistirolo (PV/EVOH/PE) chiuse con apposita pellicola per alimenti.

Modalità di conservazione

Le trote salmonate intere vanno conservate ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Tempo di conservazione

Le trote salmonate intere confezionate in atmosfera protettiva devono essere consumati entro 7 giorni compresa la data di confezionamento.

Product description

Whole salmon trout.

Weight

The weight of a whole salmon trout is approximately 600 g.

Type of packaging

The whole white trout are packed in a modified atmosphere inside PVC or polystyrene (PS/EVOH/PE) tubs sealed with special food grade film.

Storage method

The whole salmon trout are stored at a temperature of between 0° and +4°C.

Shelf life

The whole salmon trout packed in a modified atmosphere must be consumed within 7 days of the packing date.

Produktbeschreibung

Ganze Lachsforelle.

Gewicht

Das Gewicht einer ganzen Lachsforelle beträgt ca. 600 gr.

Verpackung

Die ganzen weißen Forellen werden in PVC oder Polystirol (PP-EVOH-PP) Behältern in geschützter Atmosphäre verpackt und mit Lebensmittelfolie bedeckt.

Aufbewahrung

Die ganzen Lachsforellen bei einer Temperatur von 0° bis +4°C aufbewahren.

Aufbrauchsfrist

Die in geschützter Atmosphäre verpackten ganzen Lachsforellen innerhalb von 7 Tagen, einschl. Verpackungsdatum, aufbrauchen.

COMPOSIZIONE CHIMICA	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Proteidi 17,50%	Carica microbica totale 500.000 u.f.c./g Escherichia Coli <10 u.f.c./g Salmonella assente in 25 g	ASPETTO - COLORE Occhi vivi con cornea chiara, lucida e convessa. Pelle lucente, coda umida e flessibile. Ricoperta di squame uniformi senza scoloriture o chiazze. Branchie lucide, rosso brillante o rosso scuro. Colore tipico rosso - arancione.
Lipidi 3,15%	Stafilococchi coagulasi positivi <10 u.f.c./g	CONSISTENZA Soda, caratteristica del pesce fresco.
Sali minerali 1,40%	Listeria monocytogenes assente in 25 g Farmaci antibatterici assenti	ODORE Tipico del pesce fresco fresco SAPORE Caratteristico del pesce fresco essente da odori anomali.

CHEMICAL COMPOSITION	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Protein 17,50%	Total microbial count 500.000 c.f.u./g Escherichia Coli <10 c.f.u./g Salmonellen absent in 25 g	COLOUR/APPEARANCE Bright eyes with clear, shiny and convex cornea. Shiny skin, wet and flexible tail. Covered in uniform scales with no discolouration or blotches. Shiny, bright red or dark red gills. Typical orange-pink colour.
Lipids 3,15%	Coagulase-positive staphylococcus <10 c.f.u./g	TEXTURE Firm, characteristic of fresh fish.
Mineral salts 1,40%	Listeria monocytogenes absent in 25 g Antibacterial drugs absent	ODOUR Typical of fresh fish, with no abnormal odours. FLAVOUR Characteristic of fresh fish, with no abnormal odours.

CHEMISCHE ZUSAMMENSETZUNG	MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE	ORGANOLEPTISCHE MERKMALE
Proteiden 17,50%	Gesamte mikrobiische Belastung 500.000 u.f.c./g Escherichia Coli <10 u.f.c./g Salmonellen Nicht vorhanden in 25 g	AUSSEHEN - FARBE Lebhaftige Augen mit heller, glänzender und konvexer Hornhaut. Glänzende Haut, feuchter und flexibler Schwanz. Mit regelmäßigen Schuppen ohne Verfärbungen oder Flecken bedeckt. Glänzende Kiemen, rotleuchtend oder dunkelrot. Typische Farbe orange-rosa.
Lipiden 3,15%	Koagulase- positive Staphylokokken <10 u.f.c./g	BESCHAFFENHEIT Fest, typisch für frischen Fisch.
Mineralsalzei 1,40%	Listeria mono- cytogenes Nicht vorhanden in 25 g Antibakterielle Helmittel Nicht vorhanden	GERUCH Typisch nach frischem Fisch ohne fremden Beigegruch. GESCHMACK Typisch nach frischem Fisch ohne Beigeschmack.

CARPACCIO DI TROTA IRIDEA SALMONATA

CARPACCIO OF SALMON TROUT

REGENBOGENLACHSFORELLEN CARPACCIO



Descrizione del prodotto

Sottilissime fettine di trota salmonata.

Tipo di confezionamento

Il carpaccio di trota salmonata è confezionato in atmosfera protettiva, all'interno di vaschette in PVC o polistirolo chiuse con apposita pellicola per alimenti. Le confezioni hanno un peso variabile compreso tra 200 g e 300 g.

Modalità di conservazione

Le confezioni di carpaccio di trota salmonata vanno conservate ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Tempo di conservazione

Il carpaccio di trota salmonata confezionato in atmosfera protettiva deve essere consumato entro 7 giorni dalla data di confezionamento.

Modalità di preparazione

Il carpaccio di trota salmonata va consumato tal quale, previa aggiunta di alcune gocce di limone sulla superficie.

Product description

Very fine slices of salmon trout.

Type of packaging

The carpaccio of salmon trout is packed in a modified atmosphere inside PVC or polystyrene tubs sealed with special food grade film. The packs vary in weight from 200 g to 300 g.

Storage method

The packs of carpaccio of salmon trout are stored at a temperature of between 0° and +4°C.

Shelf life

The carpaccio of salmon trout packed in a modified atmosphere must be consumed within 7 days of the packing date.

Preparation method

The carpaccio of salmon trout is consumed as it is, after adding a few drops of lemon juice on top.

Produktbeschreibung

Sehr dünne Lachsforellenscheiben.

Verpackung

Das Lachsforellen Carpaccio wird in Plastikbehälter verpackt und mit Plastikfolie für Lebensmittel bedeckt. Die Packungen haben ein Gewicht von 200 gr. und 300 gr.

Aufbewahrung

Die Lachsforellen Carpaccio Packungen bei einer Temperatur von 0° bis +4°C aufbewahren.

Aufbrauchfrist

Das in geschützter Atmosphäre verpackte Lachsforellen Carpaccio innerhalb von 7 Tagen ab Verpackungsdatum aufbrauchen.

Zubereitung

Das Lachsforellen Carpaccio mit einigen Tropfen Zitronensaft servieren.

VALORI NUTRIZIONALI	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE
Valori medi riferiti a 100 g di prodotto	Carica microbica totale 500.000 u.f.c./g	COLORE Tipico, rosato - arancione con lievi venature.
Proteine 17,5 g	Escherichia Coli <10 u.f.c./g	CONSISTENZA Compatta.
Grassi 3,1 g	Salmonella assente in 25 g	ODORE Tipico del pesce fresco esente da odori anomali.
Sali minerali 1,4 g	Stafilococchi coagulasi positivi <10 u.f.c./g	SAPORE Caratteristico del pesce fresco esente da odori anomali.
	Listeria monocytogenes assente in 25 g	

NUTRITIONAL VALUES	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Average values for 100g of product	Total microbial count 500.000 c.f.u./g	COLOUR Typical orange-pink with slight streaks.
Proteins 17,5 g	Escherichia Coli <10 c.f.u./g	TEXTURE Compact.
Fats 3,1 g	Salmonellen absent in 25 g	ODOUR Typical of fresh fish and the added flavours, with no abnormal odours.
Mineral salts 1,4 g	Coagulase-positive staphylococcus <10 c.f.u./g	FLAVOUR Characteristic of fresh fish with no abnormal odours.
	Listeria monocytogenes absent in 25 g	

NÄHRWERTE	MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE	ORGANOLEPTISCHE MERKMALE
Durchschnittswerte pro 100 gr. Produkt	Gesamte mikrobiische Belastung 500.000 u.f.c./g	FARBE Typisch, orange-rosa Mit leichter Maserung.
Eiweiß 17,5 gr.	Escherichia Coli <10 u.f.c./g	BESCHAFFENHEIT Kompakt.
Fett 3,1 gr.	Salmonellen Nicht vorhanden in 25 g	GERUCH Typisch nach frischem Fisch und nach den hinzugefügten Gewürzen, ohne fremden Beigeruch.
Mineralsalze 1,4 gr.	Koagulase-positive Staphylokokken <10 u.f.c./g	GESCHMACK Typisch nach frischem Fisch ohne Beigeschmack.
	Listeria monocytogenes Nicht vorhanden in 25 g	

FILETTO AFFUMICATO DI TROTA SALMONATA

SMOKED FILLET OF SALMON TROUT

GERÄUCHERTES LACHSFORELLENFILET



Descrizione del prodotto

Filetti affumicati di trota salmonata perfettamente privati delle pinne, lische, teste e code, con consistenza di pesce fresco privo di parti estranee.

Tipo di confezionamento

I filetti di trota salmonata affumicata vengono confezionati sottovuoto singolarmente. Ogni confezione pesa circa 400 g.

Modalità di conservazione

I filetti di trota salmonata vanno conservati ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Tempo di conservazione

I filetti di trota salmonata affumicata vanno consumati entro 30 giorni dalla data di produzione.

Product description

Smoked fillets of salmon trout with absolutely no fins, bones, heads or tails, with the texture of fresh fish with no foreign bodies.

Type of packaging

The smoked fillets of salmon trout are individually vacuum-packed. Each pack weighs approximately 400 g.

Storage method

The salmon trout fillets are stored at a temperature of between 0° and +4°C.

Shelf life

The smoked fillets of salmon trout must be consumed within 30 days of the production date.

Produktbeschreibung

Geräucherte Lachsforellenfilets komplett ohne Flossen, Gräten, Köpfe und Schwänze, mit typische Beschaffenheit von frischem Fisch ohne Fremtteile.

Verpackung

Die geräucherten Lachsforellenfilets werden einzeln vakuumverpackt. Jede Packung wiegt ca. 400 gr.

Aufbewahrung

Die Lachsforellenfilets bei einer Temperatur von 0° bis +4°C aufbewahren.

Aufbrauchsfrist

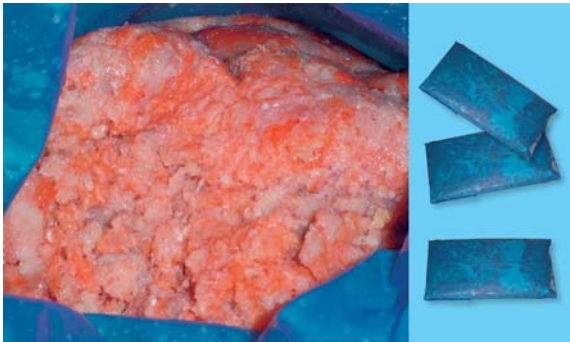
Die geräucherten Lachsforellenfilets innerhalb von 30 Tagen ab Herstellungsdatum aufbrauchen.

COMPOSIZIONE CHIMICA	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Protidi 17,50%	Carica microbica totale 500.000 u.f.c./g Escherichia Coli <10 u.f.c./g Salmonella assente in 25 g	COLORE Tipico, rosato - arancione con lievi venature. CONSISTENZA Compatta.
Lipidi 3,15%	Stafilococchi coagulasi positivi <10 u.f.c./g	ODORE Tipico del pesce sottoposto al processo di affumicatura con aromi naturali esente da odori anomali.
Sali minerali 1,40%	Listeria monocytogenes assente in 25 g Farmaci antibatterici assenti	SAPORE Gradvolmente aromatico, caratteristico del pesce sottoposto al processo di affumicatura.

CHEMICAL COMPOSITION	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Protein 17,50%	Total microbial count 500.000 c.f.u./g Escherichia Coli <10 c.f.u./g Salmonellen absent in 25 g	COLOUR Typical orange-pink with slight streaks. TEXTURE Compact.
Lipids 3,15%	Coagulase-positive staphylococcus <10 c.f.u./g	ODOUR Typical of fish that has been smoked with natural flavours and no abnormal odours.
Mineral salts 1,40%	Listeria monocytogenes absent in 25 g Antibacterial drugs absent	FLAVOUR Pleasantly aromatic, characteristic of fish that has been smoked.

CHEMISCHE ZUSAMMENSETZUNG	MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE	ORGANOLEPTISCHE MERKMALE
Proteiden 17,50%	Gesamte mikrobiische Belastung 500.000 u.f.c./g Escherichia Coli <10 u.f.c./g Salmonellen Nicht vorhanden in 25 g	FARBE Typisch, orange-rosa mit leichter Maserung. BESCHAFFENHEIT Kompakt.
Lipiden 3,15%	Koagulase- positive Staphylokokken <10 u.f.c./g	GERUCH Typisch nach geräuchertem Fisch mit natürlichen Aromen ohne fremden Beigeruch.
Mineralsalzei 1,40%	Listeria mono- cytogenes Nicht vorhanden in 25 g Antibakterielle Helmittel Nicht vorhanden	GESCHMACK Köstlich aromatisch, typisch nach geräuchertem Fisch.

POLPA DI TROTA IRIDEA RAINBOW TROUT MEAT REGENBOGENFORELLENFLEISCH



Descrizione del prodotto

Prodotto ottenuto dalla macinazione di filetti di trota iridea bianca e salmonata.

Tipo di confezionamento

La polpa viene messa in sacchi di circa 7 kg e sistemata in apposite casse per il congelamento e successivamente confezionate in cartoni.

Modalità di conservazione

Le confezioni di polpa vengono conservate ad una temperatura di -18°C.

Tempo di conservazione

Il prodotto può essere conservato fino ad un massimo di 24 mesi.

Product description

Product obtained from mincing fillets of white and salmon rainbow trout.

Type of packaging

The meat is put into bags of around 7 kg in weight and placed into special boxes for freezing and then packed in cartons.

Storage method

The packs of meat are stored at a temperature of -18°C.

Shelf life

The product may be stored for up to a maximum of 24 months.

Produktbeschreibung

Produkt aus faschiertem Filet von weißer Regenbogenlachsforelle.

Verpackung

Das Fleisch wird in Beutel zu 7 kg verpackt und in entsprechenden Kisten zur Tiefkühlung untergebracht und danach in Kartons verpackt.

Aufbewahrung

Die Forellenfleischpackungen bei einer Temperatur von -18°C aufbewahren.

Aufbrauchfrist

Das Produkt ist maximal 24 Monate haltbar.

VALORI NUTRIZIONALI	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Valori medi riferiti a 100 g di prodotto	Carica microbica totale 500.000 u.f.c./g	COLORE Bianco con sfumature rosate, in assenza di parti con stato di maggiore o minore grana.
Proteine 18,5 g	Escherichia Coli <10 u.f.c./g	ODORE Tipico del pesce fresco, esente da odori anomali.
Grassi 9 g	Salmonella assente in 25 g	SAPORE Caratteristico del pesce fresco, esente da sapori anomali.
Sali minerali 1,2 g	Stafilococchi coagulasi positivi <10 u.f.c./g	
Carboidrati 0,2 g	Listeria monocytogenes assente in 25 g	
Valore energetico 156 Kcal		

NUTRITIONAL VALUES	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Average values for 100g of product	Total microbial count 500.000 c.f.u./g	COLOUR White with pink tones, with no parts with uneven grains.
Proteins 18,5 g	Escherichia Coli <10 c.f.u./g	ODOUR Typical of fresh fish, with no abnormal odours.
Fats 9 g	Salmonellen absent in 25 g	FLAVOUR Characteristic of fresh fish, with no abnormal flavours.
Mineral salts 1,2 g	Coagulase-positive staphylococcus <10 c.f.u./g	
Carbohydrates 0,2 g	Listeria monocytogenes absent in 25 g	
Energy value 156 Kcal		

NÄHRWERTE	MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE	ORGANOLEPTISCHE MERKMALE
Durchschnittswerte pro 100 gr. Produkt	Gesamte mikrobiische Belastung 500.000 u.f.c./g	FARBE Weiß mit rosa Nuancen, ohne Teile mit unterschiedlichem Gefüge.
Eiweiß 18,5 g	Escherichia Coli <10 u.f.c./g	GERUCH Typisch nach frischem Fisch, ohne fremden Beigeruch.
Fett 9 g	Salmonellen Nicht vorhanden in 25 g	GESCHMACK Typisch nach frischem Fisch, ohne Beigeschmack.
Mineralsalze 1,2 g	Koagulase- positive Staphylokokken <10 u.f.c./g	
Kohlenhydrate 0,2 g	Listeria mono- cytogenes Nicht vorhanden in 25 g	
Brennwert 156 Kcal		

GOLOSONE - FISHBURGER CON TROTA AFFUMICATA

GOLOSONE - FISHBURGERS WITH SMOKED TROUT

GOLOSONE - FISHBURGER MIT GERÄUCHERTER FORELLE



Descrizione del prodotto Prodotto ottenuto dalla macinazione di trota iridea bianca e salmonata fresca (polpa) e aromatizzato.

Ingredienti Composizione dell'impasto: Polpa mista di trota (62%), Trota salmonata affumicata (8%), patate lesse (20%), grana (3,5%), uovo pastorizzato (3,50%), sale e pepe (2%) e acido L-ascorbico (1%). Ricoperti di pan grattato.

Tipo di confezionamento I golosoni vengono posti in vaschette di plastica e chiusi con film plastico per alimenti. Queste hanno un peso variabile compreso fra 200 e 300 g.

Modalità di conservazione Le confezioni di golosoni vanno conservate ad un temperatura compresa fra 0 e +4°C.

Tempo di conservazione I golosoni devono essere consumati entro 6 giorni dalla data di confezionamento.

Modalità di preparazione Gli hamburger vanno consumati previa cottura in padella o in forno.

Cottura in padella Cuocere il prodotto a fuoco vivo per circa 10 minuti in una padella antiaderente o in piastra, rigirando almeno una volta.

Cottura in forno Preriscaldare il forno a 200°C e cuocere il prodotto per 15 minuti.

VALORI NUTRIZIONALI	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE
Valori medi riferiti a 100 g di prodotto	Carica microbica totale 500.000 u.f.c./g	COLORE Bianco con sfumature rosate, in assenza di parti con stato di maggiore o minore grana.
Proteine 18,5 g	Escherichia Coli <10 u.f.c./g	ODORE Tipico del pesce fresco, esente da odori anomali.
Grassi 3 g	Salmonella assente in 25 g	SAPORE Caratteristico del pesce fresco, esente da sapori anomali.
Sali minerali 1,6 g	Stafilococchi coagulabili positivi <10 u.f.c./g	
Carboidrati 24 g	Listeria monocytogenes assente in 25 g	
Valore energetico 110 Kcal		

NUTRITIONAL VALUES	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Average values for 100g of product	Total microbial count 500.000 c.f.u./g	COLOUR White with pink tones, with no parts with uneven grains.
Proteins 18,5 g	Escherichia Coli <10 c.f.u./g	ODOUR Characteristic of fresh fish and the added flavours, with no abnormal odours.
Fats 3 g	Salmonellens absent in 25 g	FLAVOUR Characteristic of fresh fish and the added flavours, with no abnormal flavours.
Mineral salts 1,6 g	Coagulase-positive staphylococcus <10 c.f.u./g	
Carbohydrates 24 g	Listeria monocytogenes absent in 25 g	
Energy value 110 Kcal		

NÄHRWERTE	MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE	ORGANOLEPTISCHE MERKMALE
Durchschnittswerte pro 100 gr. Produkt	Gesamte mikrobiologische Belastung 500.000 u.f.c./g	FARBE Weiß mit rosa Nuancen, ohne Teile mit unterschiedlichem Gefüge.
Eiweiß 18,5 g	Escherichia Coli <10 u.f.c./g	GERUCH Typisch nach frischem Fisch und hinzugefügten Gewürzen, ohne Beigeruch.
Fett 3 g	Salmonellen Nicht vorhanden in 25 g	GESCHMACK Typisch nach frischem Fisch und hinzugefügten Gewürzen, ohne fremden Beigeschmack.
Mineralsalze 1,6 g	Koagulase-positive Staphylokokken <10 u.f.c./g	
Kohlenhydrate 24 g	Listeria monocytogenes Nicht vorhanden in 25 g	
Brennwert 110 Kcal		

Product description Product obtained from mincing fresh white and salmon rainbow trout (meat) and flavoured.

Ingredients Composition of the mixture: Mixed trout meat (62%), smoked salmon trout (8%), boiled potatoes (20%), parmesan cheese (3.5%), pasteurised egg (3.50%), salt and pepper (2%) and L-ascorbic acid (1%). Coated in breadcrumbs.

Type of packaging The bites are put into plastic tubs and sealed with food grade plastic film. These vary in weight from 200 to 300 g.

Storage method The packs of bites are stored at a temperature of between 0 and +4°C.

Shelf life The bites must be consumed within 6 days of the packing date.

Preparation method The hamburgers are consumed once they have been pan fried or baked in the oven.

Pan frying Cook the product on a high heat for around 10 minutes in a non-stick pan or on a griddle, turning at least once.

Baking Preheat the oven at 200°C and cook the product for 15 minutes.

Produktbeschreibung Produkt aus frischer faschierter Regenbogenforelle und Lachsforelle (Fleisch) und gewürzt.

Zutaten Zusammensetzung des Gemisches: Gemischtes Forellenfleisch (62%), geräucherte Lachsforelle (8%), gekochte Kartoffel (20%), Parmesan (3,5%), pasteurisiertes Ei (3,50%), Salz und Pfeffer (2%) und L-Ascorbin-Säure (1%). Bedeckt mit Semmelbrösel.

Verpackung Die Golosoni sind in Plastikbehälter verpackt und mit Plastikfolie für Lebensmittel bedeckt. Die Behälter haben ein Gewicht von 200 bis 300 g.

Aufbewahrung Die Golosoni-Packungen bei einer Temperatur von 0 bis +4°C aufbewahren.

Aufbrauchfrist Die Golosoni innerhalb von 6 Tagen ab dem Verpackungsdatum aufbrauchen.

Zubereitung Die Hamburger vor dem Verzehr in der Pfanne oder im Ofen braten.

In der Pfanne Das Produkt bei starkem Feuer ca. 10 Minuten in einer Antihaftpfanne oder am Grill braten, mindestens einmal umdrehen.

Im Ofen Den Ofen auf 200°C erhitzen und das Produkt 15 Minuten braten.

BABYFISH - FISHBURGER DI TROTA PANATI

BABYFISH - BREADED TROUT FISHBURGERS

BABYFISH - PANIERTE FORELLEN FISHBURGER



VALORI NUTRIZIONALI	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Valori medi riferiti a 100 g di prodotto	Carica microbica totale 500.000 u.f.c./g	COLORE Bianco con sfumature rosate, in assenza di parti con stato di maggiore o minore grana.
Proteine 18,5 g	Escherichia Coli <10 u.f.c./g	ODORE Caratteristico del pesce fresco e degli aromi aggiunti, esente da odori anomali.
Grassi 3 g	Salmonella assente in 25 g	SAPORE Caratteristico del pesce fresco e degli aromi aggiunti, esente da sapori anomali.
Sali minerali 1,6 g	Stafilococchi coagulasi positivi <10 u.f.c./g	
Carboidrati 24 g	Listeria monocytogenes assente in 25 g	
Valore energetico 110 Kcal		

NUTRITIONAL VALUES	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Average values for 100g of product	Total microbial count 500.000 c.f.u./g	COLOUR White with pink tones, with no parts with uneven grains.
Proteins 18,5 g	Escherichia Coli <10 c.f.u./g	ODOUR Characteristic of fresh fish and the added flavours, with no abnormal odours.
Fats 3 g	Salmonellen absent in 25 g	FLAVOUR Characteristic of fresh fish and the added flavours, with no abnormal flavours.
Mineral salts 1,6 g	Coagulase-positive staphylococcus <10 c.f.u./g	
Carbohydrates 24 g	Listeria monocytogenes absent in 25 g	
Energy value 110 Kcal		

NÄHRWERTE	MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE	ORGANOLEPTISCHE MERKMALE
Durchschnittswerte pro 100 gr. Produkt	Gesamte mikrobiische Belastung 500.000 u.f.c./g	FARBE Weiß mit rosa Nuancen, ohne Teile mit unterschiedlichem Gefüge
Eiweiß 18,5 g	Escherichia Coli <10 u.f.c./g	GERUCH Typisch nach frischem Fisch und hinzugefügten Gewürzen, ohne fremden Beigeruch
Fette 3 g	Salmonellen Nicht vorhanden in 25 g	GESCHMACK Typisch nach frischem Fisch und hinzugefügten Gewürzen, ohne Beigeschmack
Mineralsalze 1,6 g	Koagulase-positive Staphylokokken <10 u.f.c./g	
Kohlehydrate 24 g	Listeria mono-cytogenes Nicht vorhanden in 25 g	
Brennwert 110 Kcal		

Descrizione del prodotto Prodotto ottenuto dalla macinazione di trota iridea bianca e salmonata fresca (polpa) e aromatizzato.

Ingredienti Composizione dell'impasto: Polpa mista di trota (70%), patate lesse (20%), grana (3,5%), uovo pastorizzato (3,50%), sale e pepe (2%) e acido l-ascorbico (1%). Ricoperti di pan grattato.

Tipò di confezionamento I golosoni vengono posti in vaschette di plastica e chiuse con film plastico per alimenti. Queste hanno un peso variabile compreso fra 200 e 300 g.

Modalità di conservazione Le confezioni di golosoni vanno conservate ad un temperatura compresa fra 0 e +4°C.

Tempo di conservazione I golosoni devono essere consumati entro 6 giorni dalla data di confezionamento.

Modalità di preparazione Gli hamburger vanno consumati previa cottura in padella o in forno.

Cottura in padella Cuocere il prodotto a fuoco vivo per circa 10 minuti in una padella antiaderente o in piastra, rigirando almeno una volta.

Cottura in forno Preriscaldare il forno a 200°C e cuocere il prodotto per 15 minuti.

Product description Product obtained from mincing fresh white and salmon rainbow trout (meat) and flavoured.

Ingredients Composition of the mixture: Mixed trout meat (70%), boiled potatoes (20%), parmesan cheese (3.5%), pasteurised egg (3.50%), salt and pepper (2%) and L-ascorbic acid (1%). Coated in breadcrumbs.

Type of packaging The bites are put into plastic tubs and sealed with food grade plastic film. These vary in weight from 200 to 300 g.

Storage method The packs of bites are stored at a temperature of between 0 and +4°C.

Shelf life The bites must be consumed within 6 days of the packing date.

Preparation method The hamburgers are consumed once they have been pan fried or baked in the oven.

Pan frying Cook the product on a high heat for around 10 minutes in a non-stick pan or on a griddle, turning at least once.

Baking Preheat the oven at 200°C and cook the product for 15 minutes.

Produktbeschreibung Produkt aus frischer faschierter Regenbogenforelle und Lachsforelle (Fleisch) und gewürzt.

Zutaten Zusammensetzung des Gemisches: Gemischtes Forellenfleisch (70%), gekochte Kartoffel (20%), Parmesan (3,5%), pasteurisiertes Ei (3,50%), Salz und Pfeffer (2%) und L-Ascorbin-Säure (1%). Bedeckt mit Semmelbrösel.

Verpackung Die Fishburger sind in Plastikbehälter verpackt und mit Plastikfolie für Lebensmittel bedeckt. Die Packungen haben ein Gewicht von 200 gr. bis 300 gr.

Aufbewahrung Die Fishburger bei einer Temperatur von 0° bis +4°C aufbewahren

Aufbrauchsfrist Die Fishburger innerhalb von 6 Tagen ab dem Verpackungsdatum aufbrauchen.

Zubereitung Die Hamburger vor dem Verzehr in der Pfanne oder im Ofen braten.

In der Pfanne Das Produkt bei starkem Feuer ca. 10 Minuten in einer Antihaftpfanne oder am Grill braten, mindestens einmal umdrehen.

Im Ofen Den Ofen auf 200°C erhitzen und das Produkt 15 Minuten braten.

BOCCONCINI - POLPETTINE DI TROTA E TARTUFO

BOCCONCINI - LITTLE BURGERS OF TROUT AND TRUFFLE

BOCCONCINI - FRIKADELLEN AUS FORELLE UND TRÜFFEL



Descrizione del prodotto Prodotto ottenuto dalla macinazione di trota iridea bianca e salmonata fresca (polpa) e aromatizzato.

Ingredienti Composizione dell'impasto: Polpa mista di trota (65%), salsa tartufata (5%), patate lesse (20%), grana (3,5%), uovo pastorizzato (3,50%), sale e pepe (2%) e acido l-ascorbico (1%). Ricoperti di pan grattato.

Tipo di confezionamento I golosoni vengono posti in vaschette di plastica e chiuse con film plastico per alimenti. Queste hanno un peso variabile compreso fra 200 e 300 g.

Modalità di conservazione Le confezioni di golosoni vanno conservate ad una temperatura compresa fra 0 e +4°C.

Tempo di conservazione I golosoni devono essere consumati entro 6 giorni dalla data di confezionamento.

Modalità di preparazione Gli hamburger vanno consumati previa cottura in padella o in forno.

Cottura in padella Cuocere il prodotto a fuoco vivo per circa 10 minuti in una padella antiaderente o in piastra, rigirando almeno una volta.

Cottura in forno Preriscaldare il forno a 200°C e cuocere il prodotto per 15 minuti.

Product description Product obtained from mincing fresh white and salmon rainbow trout (meat) and flavoured.

Ingredients Composition of the mixture: Mixed trout meat (65%), truffle sauce (5%), boiled potatoes (20%), parmesan cheese (3.5%), pasteurised egg (3.50%), salt and pepper (2%) and L-ascorbic acid (1%). Coated in breadcrumbs.

Type of packaging The bites are put into plastic tubs and sealed with food grade plastic film. These vary in weight from 200 to 300 g.

Storage method The packs of bites are stored at a temperature of between 0 and +4°C.

Shelf life The bites must be consumed within 6 days of the packing date.

Preparation method The burgers are consumed once they have been pan fried or baked in the oven.

Pan frying Cook the product on a high heat for around 10 minutes in a non-stick pan or on a griddle, turning at least once.

Baking Preheat the oven at 200°C and cook the product for 15 minutes.

Produktbeschreibung Produkt aus frischer faschierter Regenbogenforelle und Lachsforelle (Fleisch) und gewürzt.

Zutaten Zusammensetzung des Gemisches: Gemischtes Forellenfleisch (65%), Trüffelsauce (5%), gekochte Kartoffel (20%), Parmesan (3,5%), pasteurisiertes Ei (3,50%), Salz und Pfeffer (2%) L-Ascorbin-Säure (1%). Bedeckt mit Semmelbrösel.

Verpackung Die Bocconcini sind in Plastikbehälter verpackt und mit Plastikfolie für Lebensmittel bedeckt. Die Behälter haben ein Gewicht von 200 bis 300 g.

Aufbewahrung Die Bocconcini-Packungen bei einer Temperatur von 0 bis +4°C aufbewahren.

Aufbrauchfrist Die Bocconcini innerhalb von 6 Tagen ab Verpackungsdatum aufbrauchen.

Zubereitung Die Hamburger vor dem Verzehr in der Pfanne oder im Ofen braten.

In der Pfanne Das Produkt bei starkem Feuer ca. 10 Minuten in einer Antihaftpfanne oder am Grill braten, mindestens einmal umdrehen.

Im Ofen Den Ofen auf 200°C erhitzen und das Produkt 15 Minuten braten.

VALORI NUTRIZIONALI	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE
Valori medi riferiti a 100 g di prodotto	Carica microbica totale 500.000 u.f.c./g	COLORE Bianco con sfumature rosate, in assenza di parti con stato di maggiore o minore grana.
Proteine 18,5 g	Escherichia Coli <10 u.f.c./g	ODORE Caratteristico del pesce fresco e degli aromi aggiunti, esente da odori anomali.
Grassi 3 g	Salmonella assente in 25 g	SAPORE Caratteristico del pesce fresco e degli aromi aggiunti, esente da sapori anomali.
Sali minerali 1,6 g	Stafilococchi coagulasi positivi <10 u.f.c./g	
Carboidrati 24 g	Listeria monocytogenes assente in 25 g	
Valore energetico 110 Kcal		

NUTRITIONAL VALUES	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Average values for 100g of product	Total microbial count 500.000 c.f.u./g	COLOUR White with pink tones, with no parts with uneven grains.
Proteins 18,5 g	Escherichia Coli <10 c.f.u./g	ODOUR Characteristic of fresh fish and the added flavours, with no abnormal odours.
Fats 3 g	Salmonellen absent in 25 g	FLAVOUR Characteristic of fresh fish and the added flavours, with no abnormal flavours.
Mineral salts 1,6 g	Coagulase-positive staphylococcus <10 c.f.u./g	
Carbohydrates 24 g	Listeria monocytogenes absent in 25 g	
Energy value 110 Kcal		

NÄHRWERTE	MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE	ORGANOLEPTISCHE MERKMALE
Durchschnittswerte pro 100 gr. Produkt	Gesamte mikrobiische Belastung 500.000 u.f.c./g	FARBE Weiß mit rosa Nuancen, ohne Teile mit unterschiedlichem Gefüge.
Eiweiß 18,5 g	Escherichia Coli <10 u.f.c./g	GERUCH Typisch nach frischem Fisch und hinzugefügten Gewürzen, ohne Beigeruch.
Fette 3 g	Salmonellen Nicht vorhanden in 25 g	GESCHMACK Typisch nach frischem Fisch und hinzugefügten Gewürzen, ohne fremden Beigeschmack.
Mineralsalze 1,6 g	Koagulase-positive Staphylokokken <10 u.f.c./g	
Kohlehydrate 24 g	Listeria mono-cytogenes Nicht vorhanden in 25 g	
Brennwert 110 Kcal		