

PROSCIUTTO DI TROTA

Le trote sono prodotte con sistemi di allevamento del passato, senza spingere l'ingrasso ma sviluppando la massa muscolare. Servono ben ventisei mesi per raggiungere la taglia di vendita, quando nei sistemi attuali sono pronte in quattordici mesi. Le loro carni hanno più muscolo e meno grasso quindi sode e gustose.

Il pesce, sfilettato a mano per lasciare integre le fasce muscolari, viene salato e affumicato senza l'aggiunta di conservanti.

L'affumicatura delicata conferisce al prodotto il sapore caratteristico in superficie lasciando risaltare il gusto genuino della Trota.

Da servire per ogni occasione davvero speciale, un buffet, un aperitivo, un antipasto, un condimento, per un primo piatto, ma anche per un pranzo o una cena quotidiana per chi come noi vuole mangiare bene e naturalmente sano.

Attenzioni prima di servire:

Usare un coltello a lama lunga e liscia, tagliare sottile partendo dalla parte più spessa, tenendo il coltello inclinato a 45 gradi.



Principali		
Calorie	kcal	148
Calorie	kJ	619
Grassi		
Grassi	g	0,29
Carboidrati		
Carboidrati	g	0
Proteine		
Proteine	g	20,87
Fibre		
Fibre	g	0
Zuccheri		
Zuccheri	g	0
Acqua		
Acqua	g	67,2
Ceneri		
Ceneri	g	1.17
Minerali		
Calcio	mg	43
Sodio	mg	52
Fosforo	mg	245
Potassio	mg	361
Ferro	mg	1.05
Magnesio	mg	22
Zinco	mg	0,05
Rame	mg	0,13
Manganese	mg	0,59
Selenio	mcg	12.06
Vitamine		
Retinolo (Vit. A)	mcg	17
Vitamina A, IU	IU	57
Vitamina A, RAE	mcg_RAE	17
Tiamina (Vit. B1)	mg	0.35
Riboflavina (Vit. B2)	mg	0.33
Niacina (Vit. B3)	mg	4.05

Acido Pantotenico (Vit. B5)	mg	0,11
Piridossina (Vit. B6)	mg	0.02
Acido folico (Vit. B9 o M o Folacina)	mcg	0
Folato alimentare	mcg	13
Folato, DFE	mcg_DFE	13
Folati, totali	mcg	13
Cobalamina (Vit. B12)	mcg	0,35
Vitamina B-12, aggiunta	mcg	0
Acido ascorbico (Vit. C)	mg	0.05
Vitamina D (D2+D3)	mcg	3.09
Vitamina D3	mcg	3.09
Colecalcifenolo (Vit. D)	IU	155
Alpha-tocoferolo (Vit. E)	mg	0.02
Vitamina E, aggiunta	mg	0
Fillochinone (Vit. K)	mcg	0.01
Colina totale (Vit. J)	mg	65
Carotene, beta	mcg	0
Carotene, alfa	mcg	0

Criptoxantina, beta	mcg	0
Licopene	mcg	0
Luteina + zeaxantina	mcg	0
Zuccheri		
Lipidi		
Acidi grassi, monoinsaturi	g	3.254
Acidi grassi, polinsaturi	g	1.499
Acidi grassi, saturi	g	1.149
Colesterolo	mg	58
Grassi saturi		
4.00	g	0
6.00	g	0
8.00	g	0
10.00	g	0
12.00	g	0
14.00	g	0,13
16.00	g	0,57
18.00	g	0,1
Grassi monoinsaturi		
16:1 indifferenziato	g	0,49
18:1 indifferenziato	g	1.44
20.01	g	0.28
22:1 indifferenziato	g	0,06
Grassi polinsaturi		
18:2 indifferenziato	g	0,12

i mommy

18:3 indifferenziato	g	0,11
18.04	g	0.064
20:4 indifferenziato	g	0,13
20:5 n-3	g	0,14
22:5 n-3	g	0,13
22:6 n-3	g	0,37
Aminoacidi		
Acido aspartico	g	2.127

Acido glutammico	g	3.01
Alanina	g	1.256
Arginina	g	1.243
Cistina	g	0,15
Fenilalanina	g	0,56
Glicina	g	0,69
Isoleucina	g	0,66
Istidina	g	0,42
Leucina	g	1.688
Lisina	g	1.907

Metionina	g	0,43
Prolina	g	0,51
Serina	g	0,59
Tirosina	g	0,49
Treonina	g	0,63
Tryptofano	g	0,16
Valina	g	1.07
Altro		
Alcol etilico	g	0
Caffeina	mg	0
Teobromina	mg	0