

# Stoccafisso

QUALITA' EXTRA

Il nostro stoccafisso è essiccato con cura, per una preparazione più lunga e tradizionale. Lo stoccafisso viene selezionato, lavorato, e battuto direttamente nei nostri stabilimenti, per poi essere confezionato sottovuoto. Da due generazioni l'azienda a conduzione familiare è specializzata nella lavorazione e nella vendita di stoccafisso secco.

Lo stoccafisso è un prodotto di altissima qualità in quanto viene importato direttamente dalle Isole Lofoten in Norvegia, uno dei migliori luoghi al mondo per la pesca del merluzzo nordico. Una nostra delegazione si reca alle isole Lofoten stagionalmente, per verificare la qualità della materia prima, scegliere i prodotti, ma anche per controllare lo stato di seccaggio del pesce, la cui conservazione dipende molto da fattori climatici esterni, condizioni uniche per la seccaggio del prodotto.



## INGREDIENTI

Merluzzo nordico (Gadus morhua).

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(valori medi per 100g di prodotto sgocciolato)

Energia	KJ 1.473 / kcal 348 g
Grassi	3,5 g
di cui acidi grassi saturi	0,7 g
Carboidrati	1,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	78 g
Sale*	0,9 g

\*da sodio naturalmente presente



## CLASSIFICAZIONE DELLO STOCCAFISSO DELLE ISOLE LOFOTEN

### QUALITA' EXTRA

<b>Westre Magro - 60/80 cm</b> - WM - alta qualità di prodotto	Tipo magro senza la minima polposità. Deve avere un colore della pelle brillante. Gusto per palati raffinati
<b>Westre Magro - 50/60 cm</b> - WM - alta qualità di prodotto	Tipo magro senza la minima polposità. Deve avere un colore della pelle brillante. Gusto per palati raffinati
<b>Westre Magro - 40/50 cm</b> - WM - alta qualità di prodotto	Tipo sottile e magro senza la minima polposità. Deve avere un colore brillante. Gusto per palati raffinati
<b>Lub</b> prodotto polposo	Tipo di pesce particolarmente grande Prodotto caratterizzato da alta resa
<b>Bremese</b> - BR - prodotto polposo	Tipo caratterizzata da una grande resa.
<b>Grand Premier</b> - GP - prodotto polposo	Un tipo particolare di stoccafisso che deve avere un colore brillante della pelle; si può definire un tipo di BREMESE meno polposo.
<b>Olandese</b> - HO - prodotto polposo	Tipologia caratterizzata da una grande resa. Può raggiungere un peso di 900 gr.
<b>Westre Ancona</b> - WA - prodotto polposo	Il più polposo tra gli stoccafissi di 50/60 cm di lunghezza
<b>Westre Piccolo da 100 a 120 code</b> - WP - alta qualità di prodotto	Tipo di piccole dimensioni ma molto polposo. Deve avere un colore brillante della pelle.

### QUALITA' STANDARD

<b>Italiano Grande</b> - IG -	E' la seconda scelta dei tipi BR - GP/WM 60/80.
<b>Italiano Medio</b> - IMM -	Tipologia di pesce più piccolo. E' la seconda scelta del WA - WC. Più sottile di IM, ossia 2a WM 50/60
<b>Italiano Piccolo</b> - IP -	E' la seconda scelta del tipo WP.