



# Filetto di Spigola Affumicata

Delle Valli del Delta del Po

La spigola (o branzino) è una specie ittica presente naturalmente nella zona delle Valli del Delta del Po, poichè ben si adatta sia alle acque marine che a quelle salmastre.

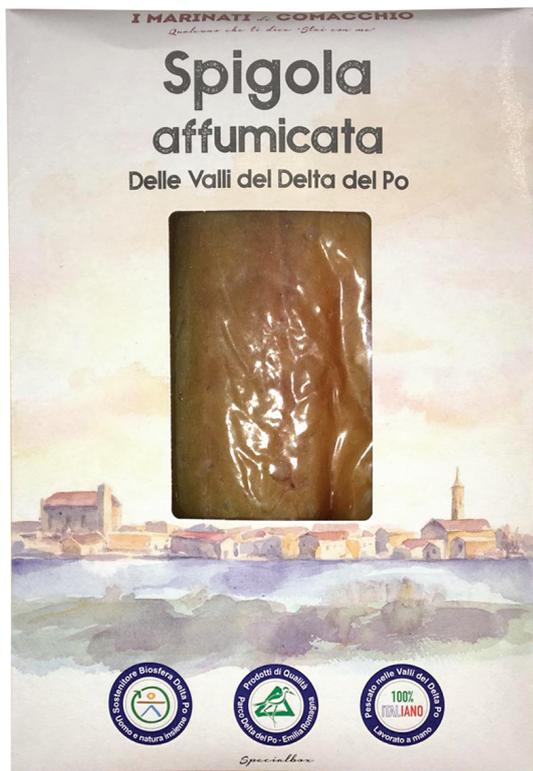
Pesce magro, bianco, ricco di omega tre, proteine, folati e fosforo, nelle Valli cresce in un sistema di vallicoltura estensiva, poichè l'ambiente vallivo è per sua conformazione regolato dall'uomo, qui i pesci di procacciano autonomamente il cibo e la loro vita è in piena sintonia con l'ambiente naturale, senza interferenze nocive dovute alla presenza dell'uomo. La spigola viene pescata nel periodo invernale con il metodo tradizionale del lavoriero, ingegnoso attrezzo da pesca realizzato in canna palustre, mentre nel resto dell'anno viene pescata invece con reti.





# Spigola Affumicata

Delle Valli del Delta del Po



Prodotto	spigola o branzino ( <i>Dicentrarchus labrax</i> )
Provenienza	comprendorio Valli del Delta del Po - FAO Alpha-3
Attrezzatura da pesca	lavoriero da pesca o reti
Cottura	affumicata con fumo di faggio
Confezione	busta sottovuoto - busta in cartone stampata
Peso netto	trancio di peso variabile indicativamente 100-150 gr (specificato sul retro della confezione)
Ingredienti	spigola, sale di Comacchio, legno di faggio
Metodo di conservazione	conservare in frigorifero: +2°C ÷ +6°C