

FIL ROSÈ DI TROTA



CODICE	94178
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	100 g circa

Lingotto di trota salmonata profumata agli agrumi

DESCRIZIONE	Trota salmonata di varietà iridea aromatizzata con scorzette di agrumi
ASPETTO	Trancio di trota salmonata dal colore arancio, la carne è compatta e carnosa, ripulita da tutte le lisce
SAPORE	Al palato risulta dolce e leggermente affumicata, con un bel apporto di freschezza dato dagli agrumi
PRODUTTORE	Friultrota - San Daniele del Friuli (UD)
SELEZIONATO PERCHÈ	Materie prime di qualità lavorate in modo artigianale con spirito d'innovazione; sono questi i segreti di Friultrota che, da 40 anni, lavora nel settore ittico con un approccio etico nelle scelte di prodotto e di mercato
CURIOSITÀ	Le trote vengono allevate circa 14 mesi, alimentate in maniera naturale con mangimi selezionati; i filetti, marinati e cotti a bassa temperatura, vengono poi confezionati manualmente senza aggiunta di coloranti o conservanti
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ideale per piatti veloci, in abbinamento a verdure fresche e una salsa allo yogurt

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.