

## FIL ROSÈ DI TROTA



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

Lingotto di trota salmonata profumata agli agrumi

<b>DESCRIZIONE</b>	Trota salmonata di varietà iridea aromatizzata con scorzette di agrumi
<b>ASPETTO</b>	Trancio di trota salmonata dal colore arancio, la carne è compatta e carnosa, ripulita da tutte le lisce
<b>SAPORE</b>	Al palato risulta dolce e leggermente affumicata, con un bel apporto di freschezza dato dagli agrumi
<b>PRODUTTORE</b>	Friultrota - San Daniele del Friuli (UD)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>CURIOSITÀ</b>	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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ideale per piatti veloci, in abbinamento a verdure fresche e una salsa allo yogurt