

FIL ROSÈ DI TROTA



CODICE	94179
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	100 g circa

Lingotto di trota salmonata marinata e cotta a bassa temperatura

DESCRIZIONE	Trota salmonata di varietà iridea marinata con aceto di vino, sale, zucchero e pepe nero e cotta a bassa temperatura
ASPETTO	Trancio di trota salmonata dal colore rosa-aranciato, la carne è compatta ma scioglievole, ripulita da tutte le lisce
SAPORE	Al morso sembra un roastbeef ma di trota con un gusto delicato ed elegante e spiccate note aromatiche date dal pepe
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