

LA REGINA DI SAN DANIELE



| | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| CODICE | 94090 |
| PAESE E LUOGO DI ORIGINE | Italia, Friuli Venezia Giulia |
| PESO | 1 kg circa |

Busta intera di trota di San Daniele, delicatamente affumicata

| | |
|---------------------------------|---|
| DESCRIZIONE | Trote di varietà iridea, allevate nelle risorgive del Friuli, in ambienti naturali a basso affollamento, nel rispetto dei tempi naturali di crescita: in 7-8 anni possono raggiungere un metro di lunghezza e un peso di circa 10 kg |
| ASPETTO | Presenta carni di colore rosso arancio, compatte, sode e particolarmente magre |
| SAPORE | Dolce, delicatamente affumicato |
| PRODUTTORE | Friultrota - San Daniele del Friuli (UD) |
| SELEZIONATO PERCHÈ | Le trote vengono allevate per almeno due anni, alimentate in modo naturale con mangimi selezionati, senza conservanti e coloranti |
| CURIOSITÀ | Friultrota è un'azienda che da quarant'anni lavora col desiderio di accostare innovazione e artigianalità nella proposta di prodotti ittici; la produzione della Regina prevede, infatti, una salatura a secco, affumicatura a freddo con legno e bacche e infine spinatura a mano. Il prodotto finito è affettato e confezionato manualmente |
| SUGGERIMENTI DI UTILIZZO | La Regina di San Daniele si sposa bene con innumerevoli ingredienti: da provare in abbinamento a un formaggio caprino con mele verdi ed erba cipollina, oppure con una mostarda di agrumi in stile italiano |