Data di creazione: 28/06/2025

FILETTO DI TROTA CHEF ALLE ERBE

CODICE	94102
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	140 g circa

Filetto di trota salmonata cotto a vapore e aromatizzato con erbe e spezie

DESCRIZIONE	Trote di varietà iridea, allevate nelle risorgive del Friuli, in ambienti naturali a basso affollamento, nel rispetto dei tempi naturali di crescita, cotta al vapore e aromatizzata con un mix di erbe aromatiche con basilico e finocchio
ASPETTO	Filetto monoporzione, di colore rosa-aranciato, compatto e sodo, privo di lisca e di spine con un leggero strato di spezie in superficie
SAPORE	Morbida al palato, le spezie le conferiscono un sapore caratteristico e delicato
PRODUTTORE	Friultrota - San Daniele del Friuli (UD)
SELEZIONATO PERCHÈ	Le trote vengono alimentate in modo naturale con mangimi selezionati, senza conservanti e coloranti. Un ulteriore valore aggiunto consiste nella lavorazione: la spinatura viene fatta a mano
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Il filetto di trota alle erbe può essere servito come aperitivo su un crostino con una base di caprino fresco oppure come secondo piatto con verdure di stagione, saltate in padella, come ad esempio carote, fagiolini o broccoletti

© 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.