Data di creazione: 30/06/2025

FILETTO DI TROTA DELLO CHEF SALMONATA

CODICE	94103
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	140 g circa

Filetto di trota salmonata cotta a vapore

DESCRIZIONE	Trote di varietà iridea, allevate nelle risorgive del Friuli, in ambienti naturali a basso affollamento, nel rispetto dei tempi naturali di crescita, cotto al vapore al naturale e spinato a mano
ASPETTO	Filetto monoporzione, di colore rosa-aranciato, compatto e sodo, privo di lisca e di spine
SAPORE	Morbida al palato, delicata e molto leggera
PRODUTTORE	Friultrota - San Daniele del Friuli (UD)
SELEZIONATO PERCHÈ	La delicatezza della cottura a vapore conserva tutte le qualità nutritive del pesce, rendendo le carni morbide e leggere
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da scaldare semplicemente immergendo la busta in acqua calda. Il filetto di trota salmonata può essere servito come antipasto o secondo piatto in abbinamento con una caponata di verdure, con pomodorini canditi e olive taggiasche o su una crema di asparagi; ideale anche in abbinamento con un olio aromatizzato con agrumi

© 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.