

FIL DI FUMO



CODICE	94106
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	160 g circa

Filetto di trota salmonata, senza spine e senza pelle, affumicato a caldo

MATERIA PRIMA

Trote di varietà iridea, allevate nelle risorgive di San Daniele del Friuli, in ambienti naturali a basso affollamento, nel rispetto dei tempi naturali di crescita

ASPETTO

Filetto monoporzione, di colore rosa-aranciato, compatto e sodo, spinato e privo di pelle

SAPORE

Al palato le carni sono compatte e sode, con un sapore delicato e un leggero sentore di fumo

PRODUTTORE

Friultrota - San Daniele del Friuli (UD)

SELEZIONATO PERCHÈ

Le trote vengono allevate da Friultrota e alimentate in modo naturale, con un'integrazione a base crostacei e gamberetti per ottenere delle carni compatte, di colore rosso-arancio. Inoltre vengono lavorate appena pescate, secondo tradizione, per mantenere alto il valore degli acidi grassi Omega 3

CURIOSITÀ

Le trote di San Daniele sono ricche di Omega 3, particolari grassi polinsaturi di vitale importanza per mantenere fluido il sangue e per garantirne una buona circolazione. Numerose ricerche dimostrano che, mangiando pesce almeno due volte alla settimana, proprio grazie agli Omega 3, il rischio di malattie cardiovascolari si dimezza