Data di creazione: 12/10/2024

TROTA DELLO CHEF ALLA MEDITERRANEA

CODICE	94118
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	130 g circa

Filetto di trota salmonata cotto al vapore aromatizzato con pomodoro e origano

DESCRIZIONE	Trote di varietà iridea, allevate nelle risorgive del Friuli, in ambienti naturali a basso affollamento, nel rispetto dei tempi naturali di crescita, insaporito con pomodoro e origano, cotto al vapore
ASPETTO	Filetto monoporzione, di colore rosa-aranciato, compatto e sodo, privo di lisca e di spine
SAPORE	Dolce, con un importante contributo del pomodoro e dell'origano che la rendono appetitosa anche per i più piccoli
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 alla mediterranea può essere servito come aperitivo su un crostino oppure come antipasto o secondo piatto su una vellutata di asparagi o con uno yogurt aromatizzato al rosmarino

© 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.