Data di creazione: 12/10/2024

# TROTA DELLO CHEF AGLI AGRUMI

| | |
|---|---|
| **CODICE** | 94134 |
| **PAESE E LUOGO DI ORIGINE** | Italia, Friuli Venezia Giulia |
| **PESO** | 130 g circa |

Filetto di trota salmonata cotto a vapore con scorze di agrumi freschi

| | |
|---|---|
| **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 marinata agli agrumi |
| **ASPETTO** | Filetto monoporzione, compatto e sodo, privo di lisca e di spine. Si presenta di un bel colore rosa-arancio, gradevolmente arricchito con fresche bucce di agrumi: arancia, limone e lime |
| **SAPORE** | Dolce e freschissimo, grazie agli agrumi che si uniscono alla trota in un eccezionale connubio |
| **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** | Da serivire come antipasto con un filo di olio extravergine, limone e pepe; ottimo come secondo, accompagnato da verdure fresche |

© 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.