

TROTA DELLO CHEF AGLI AGRUMI

**CODICE**

94134

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Friuli Venezia Giulia

PESO

140 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 consiste nella lavorazione: la spinatura viene fatta a mano

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Il filetto di trota agli agrumi può essere servito come antipasto con un filo di olio extravergine, limone e pepe. Ottimo per la preparazione di piatti unici, accompagnato da verdure fresche di stagione. Il prodotto è pronto all'uso e può essere consumato sia caldo che freddo. Per riscaldarlo, si consiglia di immergerlo con la busta chiusa in acqua calda o tiepida