Data di creazione: 20/05/2025

LA REGINA DI SAN DANIELE - BAFFA PREAFFETTATA

CODICE	94091
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	1 kg circa

Busta preaffettata di trota di San Daniele, delicatamente affumicata

DESCRIZIONE	Trote di varietà iridea, allevate nelle risorgive del Friuli, in ambienti naturali a basso affollamento, nel rispetto dei tempi naturali di crescita
ASPETTO	Presenta carni di colore rosso arancio, compatte, sode e particolarmente magre, già preaffettate
SAPORE	Dolce e delicatamente affumicata, con una sapidità bilanciata
PRODUTTORE	Friultrota - San Daniele del Friuli (UD)
SELEZIONATO PERCHÈ	Le trote vengono allevate per almeno due anni, alimentate in modo naturale con mangimi selezionati, senza conservanti e coloranti
CURIOSITÀ	Friultrota è un'azienda che da quarant'anni lavora col desiderio di accostare innovazione e artigianalità nella proposta di prodotti ittici; la produzione della Regina prevede, infatti, una salatura a secco, affumicatura a freddo con legno e bacche e infine spinatura a mano. Il prodotto finito è affettato e confezionato manualmente
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	La Regina di San Daniele si sposa bene con innumerevoli ingredienti: da provare in abbinamento a un formaggio caprino oppure con una mostarda di agrumi in stile italiano, o per stupire insieme all'oro nero al tartufo di Savini

© 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.