

FIL ROSÈ DI TROTA



CODICE	94111
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	600 g circa

Trota Iridea salmonata marinata a bassa temperatura

DESCRIZIONE	Trota Iridea salmonata, marinata a bassa temperatura con aceto di vino, sale, zucchero e pepe nero
ASPETTO	La carne ha una consistenza incredibilmente morbida ma compatta, dall'invitante colore rosa aranciato acceso e con un bel contrasto dato dal pepe macinato in superficie
SAPORE	Delicato e rotondo, con spiccate note aromatiche date dal pepe
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	La cottura della trota a bassa temperatura permette di ottenere un prodotto compatto ma morbido al palato: quando lo abbiamo assaggiato la sensazione è stata quella di addentare una fetta di roastbeef...ma di trota!
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da degustare a temperatura ambiente, tagliata a fette sottili con un filo d'olio per l'aperitivo o a piccoli tranci con verdure di stagione per un secondo piatto