



## Friul Trota

via Aonedis, 10

**SAN DANIELE DEL FRIULI**

tel. 0432956560 - fax 0432956726

www.friultrota.it

### DALLA TROTA UNA REGINA

Nata per hobby, quindi portata avanti con passione, oggi Friultrota è una delle più importanti aziende del settore. Il padre di Mauro Pighin, l'attuale proprietario di Friultrota, ha lasciato in eredità al figlio, insieme all'azienda da lui fondata quaranta anni fa, la passione per il pesce e l'itticoltura. Una passione che si manifesta nella qualità dei prodotti: nella **Fil di Fumo**, una trota salmonata affumicata a caldo, e anche nella **Chef**, cotta al naturale. Meritano il plauso l'aringa sciocca e naturalmente la **Regina di San Daniele**, un filetto di trota salmonata salato a secco e affumicato con una particolare miscela composta da farine di legno, erbe e bacche aromatiche. Eccezionale come antipasto la **Tartare di trota** abbinata a un buon extravergine e uova, guanciale e bottarga di trota, ideali per il condimento dei primi piatti. E poi il salame di trota, ottenuto insaccando polpa di pesce e spezie, senza grassi e che, grazie a una particolare tecnica che dona compattezza alle carni, ha la consistenza dei salami tradizionali. Ma Friultrota propone anche altri pesci come ombrina affumicata, filetti di branzino e orata marinati e cotti al naturale, salmone affumicato e aringhe affumicate pronte all'uso.

FRIULI VENEZIA GIULIA



🐟 Golosaria e Friul Trota hanno avuto un percorso parallelo che tante volte si è intrecciato. E a ogni edizione ricordo lo stupore della gente per questi prodotti eccezionali che hanno segnato una nuova prospettiva in Friuli, ma anche un genere di consumo che dà la spalla ai mitici vini bianchi di questa regione.