



Friul Trota
PRODOTTI



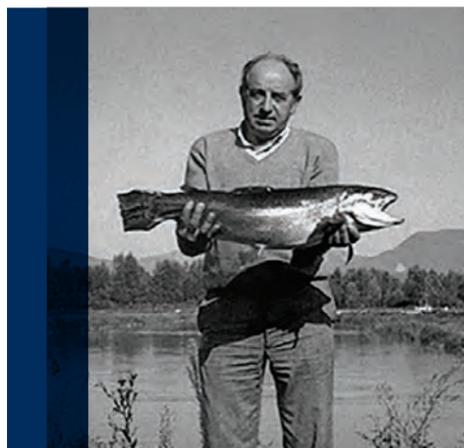
Friul Trota
PRODOTTI

*FRIULTROTA vuol dire pesce pronto da mangiare,
per chi pur non avendo tempo
non vuole rinunciare a qualità, gusto, e salute.*

*Preparato con le materie prime più pregiate,
la migliore cura artigianale e soli ingredienti naturali.*



DAL FIUME ALLA TAVOLA



*“Offriamo
'buon gusto',
regaliamo tempo”.*

È un sogno che si realizza, è un hobby che diventa mestiere, come nelle migliori favole.

È la Friultrota, nata dalla passione di Giuseppe Pighin per la natura, per il 'suo' fiume, il Tagliamento, di cui conosceva ogni segreto.

È un piccolo laghetto che nasce sulle sue sponde, e che diventa allevamento, ma che mantiene le caratteristiche ambientali originarie: tanta acqua fresca, bassa densità di pesce, rispetto dei tempi naturali di crescita.

E questi principi di naturalezza li troviamo anche oggi nell'azienda, nelle lavorazioni, nei prodotti realizzati quotidianamente con cura e passione.

Prodotti pronti da mangiare, l'ideale risposta alla frenesia dei tempi moderni.

È con questa intuizione che sono nate, ben 40 anni fa, la Regina di San Daniele, la trota affumicata, e le altre specialità di Friultrota.





I VALORI DI IERI PER I PALATI DI OGGI

“QUANDO TRADIZIONE E INNOVAZIONE AVANZANO DI PARI PASSO”.

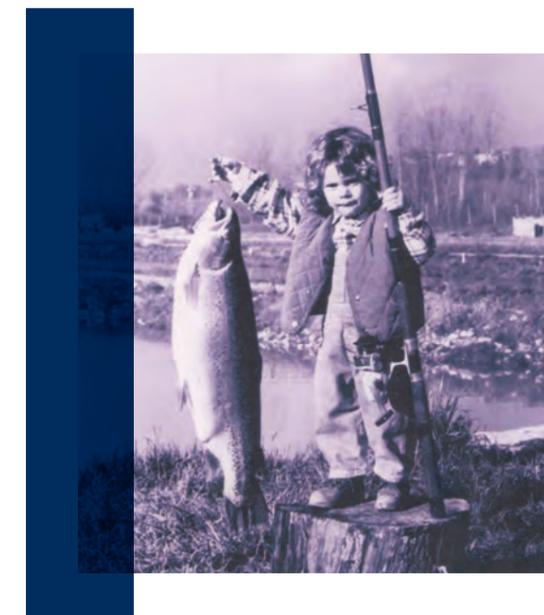
Una realtà improntata su un'innovazione costante, capace al contempo di rispettare la tradizionale artigianalità.

Friultrota, azienda di riferimento per l'affumicatura e cottura di filetti di pesce, oggi conta diverse linee prodotte, dagli affumicati a caldo o a freddo, ai cotti al vapore, ai marinati, alle specialità in vasetto, e vanta un'ampia gamma di pesci lavorati oltre alla trota: salmone selvaggio ed allevato, aringa, sgombro, branzino e orata, merluzzo e molti altri ancora.

Dai semplici filetti, ai condimenti, agli stuzzichini, tutte le nostre specialità di pesce sono pronte per il consumo e si adattano ad ogni occasione: dal piatto veloce alla ricetta di alta cucina.

“La nostra esperienza è nata da un hobby e continua per passione. Vogliamo condividere con i nostri clienti i valori della tradizione e il piacere delle cose genuine. Ci ribelliamo all'omologazione dei gusti e al fast-food, non seguiamo le mode, vogliamo stare insieme, vogliamo mangiare sano e bene.”

Giuseppe Pighin, fondatore della Friultrota.



TIMELINE



1970

L'attività nasce come **hobby** nel piccolo laghetto sulle rive del fiume Tagliamento

Nascono le prime trote affumicate di San Daniele

1975



1984



Anno di fondazione di Friultrota

L'offerta inizia ad ampliarsi con il salmone selvaggio e l'aringa sciocca affumicata, poi i filetti al vapore, e così via fino a raggiungere oggi una varietà di **più di 40** specialità ittiche

1992



Nasce in Friultrota la prima produzione di trote **biologiche** in Europa

1995

La Trota Affumicata di San Daniele ottiene il riconoscimento di **P.A.T.** prodotto agroalimentare tradizionale da parte del Ministero per le politiche agricole

2000



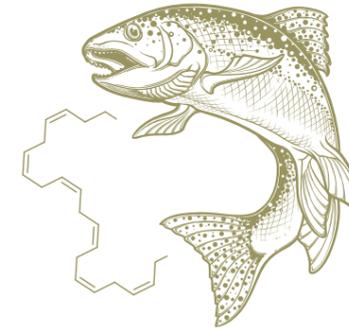
2002

La Regina premiata al primo posto come la migliore specialità all'Expò Dei Sapori a Milano

2003

Il primo studio sull'**Omega3**, ricerca applicata volta a preservare inalterate le proprietà nutrizionali del pesce durante la lavorazione

2008



È l'anno della ricerca scientifica condotta in collaborazione con l'Ospedale di San Daniele e la Clinica Universitaria di Udine sui benefici di un'alimentazione a base di pesce, grazie al suo contenuto di **Omega3**

2010



1° premio all'**INNOVATION AWARD** alla fiera "SAPORE" di Rimini per il miglior prodotto innovativo

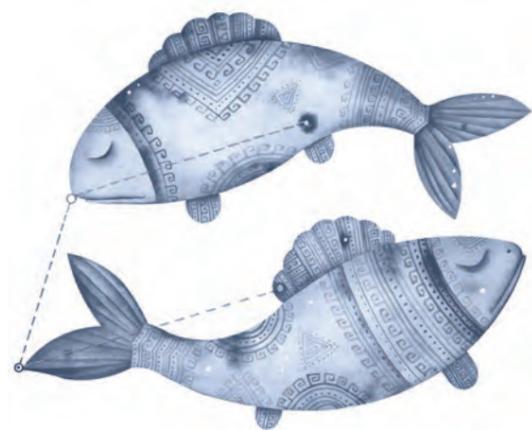
2016



Premio **DINO VILLANI** – ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA, per l'impegno verso **i tipici valori della produzione alimentare italiana**



IL RISPETTO NATURALE



“UNA TROTA PER ESSERE BUONA...
DEVE ESSERE UNA BUONA TROTA”.

Meno banale di quanto possa sembrare, questo slogan coniato da Giuseppe Pighin è divenuto un dogma alla base di tutta la nostra produzione: la materia prima deve essere di alta qualità.

L'alimentazione dei pesci è sana ed equilibrata, al fine di esaltarne la compattezza, la bontà delle carni ed il loro apporto nutrizionale ricco di acidi grassi essenziali.

Viene rispettato il benessere dell'animale, attenendosi al naturale ciclo di vita di ogni pesce: corretti tempi di sviluppo e ambienti sani e spaziosi sono principi imprescindibili.

Selezioniamo solo le migliori materie prime per tutti i prodotti, preferibilmente provenienti da pesca sostenibile, effettuata esclusivamente nella migliore stagione, o da allevamenti indipendenti e attenti alla cura del prodotto in ogni suo aspetto.

*“Il benessere animale,
il rispetto dell'ecosistema
e del consumatore”.*





UN GUSTO TUTTO ARTIGIANALE



Ogni passaggio della filiera produttiva rispetta una metodologia tradizionalmente artigianale, in cui la manualità delle lavorazioni occupa ancora oggi un peso rilevante.

La **salatura** viene eseguita manualmente a secco, per garantire un'uniformità e una qualità possibile solo attraverso un'attenzione particolare ai dettagli.

La **spinatura** manuale permette di eliminare anche le spine più piccole dai filetti.

L'**affumicatura** avviene tramite fumo naturale da legni, bacche ed erbe aromatiche, per esaltare il sapore delle carni.

I tempi più lunghi di queste attenzioni, rispetto alla produzione industriale, permettono di ottenere con costanza un prodotto eccellente.

“Il frutto di anni di passione e della cura di ogni singolo passaggio”.



BUONO SANO E NUTRIENTE

Da sempre attenta all'aspetto salutistico dell'alimentazione, Friultra non fa uso alcuno di conservanti o coloranti.

Già nel 2003 l'azienda ha avviato la prima ricerca sui metodi di lavorazione più efficaci per mantenere inalterati la ricchezza nutrizionale e il naturale contenuto di Omega-3 dei propri prodotti.

I benefici di una alimentazione a base di pesce sono stati ampiamente confermati dai risultati della ricerca scientifica condotta qualche anno più tardi, in collaborazione con la Clinica Universitaria di Udine e l'Ospedale di San Daniele.

Come emerge dalla letteratura scientifica, l'importante effetto positivo è legato alla naturale presenza di Omega3 nei pesci, una categoria di acidi grassi essenziali fondamentali nella prevenzione di malattie cardiovascolari, infiammatorie e neurodegenerative.

La genuinità del prodotto è garantita da un attento monitoraggio della filiera produttiva attraverso i più rigorosi controlli in termini di sicurezza alimentare al fine di mantenere inalterate le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche lungo tutto il processo produttivo, dalla materia prima al prodotto finito.

“La qualità dei prodotti è assicurata, ora non vi resta che assaporarli”.





ARTIGIANI DEL FUMO.

Dal 1980 abbiamo trasformato l'affumicatura del pesce in un'arte.

Un'arte fatta esclusivamente di legna, bacche, erbe aromatiche e passione.

Un processo che richiede tempi lunghi e un'attenzione artigianale, ma i risultati sono evidenti.

L'affumicatura avviene sia a caldo che a freddo, una scelta dovuta al desiderio di valorizzare al massimo le proprietà organolettiche e nutritive della materia prima, senza coprire i sapori, ma esaltandoli.





LA REGINA DI SAN DANIELE

UNA STORIA LUNGA 40 ANNI, INIZIATA PER GIOCO E DIVENTATA MESTIERE PER PASSIONE. UN SAPIENTE TOCCO DI FUMO DELICATO IN GRADO DI ESALTARE LE FRAGRANZE TIPICHE DELLA NOSTRA TROTA SALMONATA, RINOMATA PER LE SUE CARNI MAGRE E COMPATTE.



- **LA REGINA DI SAN DANIELE**
Filetto di trota salmonata affumicato a freddo, accuratamente rifilata e spinata a mano, disponibile intera e preaffettata.



- **LA REGINA A FETTE**
La Regina in fette lunghe tagliate a mano.



- **CARPACCIO DI TROTA**
La Regina, speziata. Disponibile in trancio intero, preaffettato o a fette.



- **CAPRICCIO DI REGINA**
Il cuore del filetto, la parte centrale più tenera e delicata, rifilata a mano.



- **TARTARE DI REGINA**
Solo dai filetti più pregiati.





I FILETTI AFFUMICATI

UNA RAFFINATA TECNICA CHE UTILIZZA IL FUMO LEGGERO PER ESALTARE IL GUSTO CARATTERISTICO DI OGNI PESCE. IN FORMATO MONOPORZIONE PRONTI PER ESSERE GUSTATI COME SECONDO PIATTO.



- **IL FIL DI FUMO**
Il filetto di trota affumicato a caldo. Mix ideale di fumo e temperatura capace di donare una particolare morbida compattezza. E le spine? Le teniamo noi. Tutti i filetti sono accuratamente spinati a mano.

- **TROTA INTERA CON PELLE**
Per intenditori. Trota affumicata a caldo intera.

• ARINGA SCIOCCA

Filetti di aringa affumicati a freddo, senza pelle e senza necessità di desalatura. Selezioniamo solo materia prima a basso tenore di grasso, ideale per la lavorazione artigianale e l'affumicatura delicata. Particolarmente dolce, leggermente salata, delicatamente affumicata.

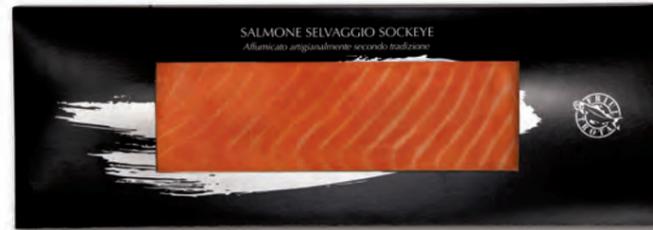


- **SGOMBRO | • SGOMBRO AL PEPE**
Filetto di sgombro affumicato a caldo. Pescato nelle fredde acque dell'Oceano Nord Atlantico, solo nella stagione ottimale. Il giusto tenore di grasso è caratteristica essenziale per la nostra affumicatura a caldo. Cremoso al palato, disponibile anche nella versione al pepe.



IL SALMONE SELVAGGIO

PESCATI NELLE FREDE ACQUE DELL'OCEANO PACIFICO TRA ALASKA E CANADA SOLO NEI MESI ESTIVI, LAVORATI CON UNA PARTICOLARE TECNICA CAPACE DI ESALTARE LA CONSISTENZA ED IL CARATTERISTICO SAPORE DELLE CARNI. DISPONIBILE IN TRE DIVERSE VARIETÀ SUDDIVISE PER SPECIE. IL SALMONE DEGLI INTENDITORI. UN SOLO CONSIGLIO: ASSAGGIARE.



• RED KING

Il Re, il più grande! Pescato ad amo, può raggiungere i 15 kg di peso. Da sempre considerato il salmone più pregiato viene lavorato con una particolare tecnica che esalta la morbidezza delle carni ed il loro sapore marcato.

• SOCKEYE

Il salmone Rosso, viene pescato a rete lungo le coste dell'Alaska e deve il suo nome al caratteristico color rosso acceso delle carni. Di pezzatura più piccola rispetto al Red King, ha carni molto saporite e gustose. Disponibile intero e, su ordinazione, preaffettato.

• COHO

Il più magro tra i salmoni selvaggi. Definito anche "argentato" viene pescato ad amo durante la sua risalita verso l'acqua dolce dei fiumi dell'Alaska. Disponibile intero e, su ordinazione, preaffettato.



• IL RED KING A FETTE

Il salmone selvaggio Red King a fetta lunga.



• IL SOCKEYE A FETTE

Il salmone selvaggio Sockeye a fetta.





LA CAREZZA DEL VAPORE

La delicatezza della cottura a vapore conserva tutte le qualità nutritive del pesce, rendendo le carni morbide e leggere.

Il vapore è come una carezza, che avvolge il pesce e gli dona un gusto ricercato, con l'aggiunta di delicate note aromatiche impreziosite da profumi mediterranei e note d'agrumi ed erbacee tipiche della tradizione culinaria italiana.

Gli ingredienti utilizzati nella lavorazione sono pochi e tutti genuini: acqua, sale e passione.



LA TROTA AL VAPORE

FILETTI DI TROTA MONOPORZIONE TUTTI ACCURATAMENTE SPINATI A MANO. PRONTI PER ESSERE SERVITI, OTTIMI COME SECONDO PIATTO FREDDO, POSSONO ESSERE ANCHE SCALDATI SEMPLICEMENTE IMMERGENDO LA BUSTA CHIUSA IN ACQUA CALDA.

- **TROTA AL NATURALE**

Il filetto più versatile, pronto per essere personalizzato a piacimento.



- **TROTA ALLE ERBE**

Caratterizzata dal tocco aromatico di basilico e finocchio.



- **TROTA AGLI AGRUMI**

Impreziosito da arancia, limone e lime, in zeste grattugiate a mano.



- **TROTA ALLA MEDITERRANEA**

L'espressione del fascino italiano in soli due ingredienti: pomodoro e origano.





GLI ALTRI PESCI AL VAPORE

PRONTI PER ESSERE SERVITI, TUTTI I FILETTI SONO ACCURATAMENTE SPINATI A MANO. OTTIMI COME SECONDO PIATTO FREDDO, POSSONO ANCHE ESSERE SCALDATI SEMPLICEMENTE IMMERGENDO LA BUSTA CHIUSA IN ACQUA CALDA.



• BRANZINO

Il filetto di branzino ideale per uno sfizio veloce, ma anche per ricette più elaborate.



• ORATA

Il filetto che esprime la delicatezza della carne di orata. Semplice nella sua versatilità.



• MERLUZZO AL NATURALE • MERLUZZO ALLA MEDITERRANEA

Da merluzzi pescati nel Sud Atlantico, dove le acque oceaniche incontrano le gelide correnti antartiche. Disponibile con pomodoro e origano, o nella versione personalizzabile.



• SGOMBRO ALLA MEDITERRANEA • SGOMBRO AL NATURALE

Da sgombri pescati nelle fredde acque dell'Oceano Nord Atlantico, con il giusto tenore di grasso che lo rende cremoso al palato. Disponibile con pomodoro e origano, o nella versione personalizzabile.

• TRANCIO DI SALMONE ALLE ERBE

Trancio di filetto di salmone caratterizzato da un mix di erbe aromatiche, pronto per essere gustato.

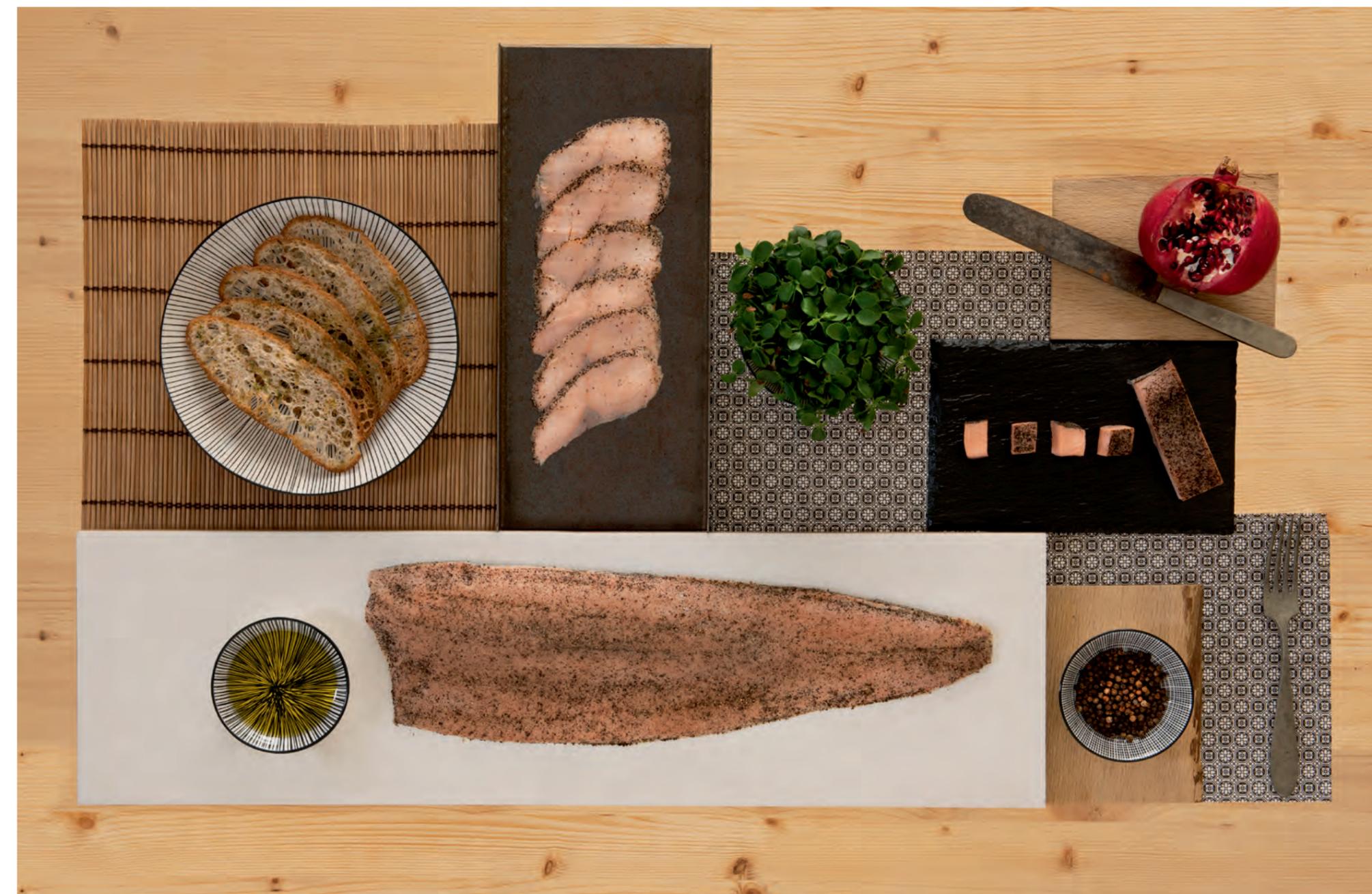


FIL ROSÈ

MARINATO A BASSA TEMPERATURA CON UNA TECNICA MOLTO PARTICOLARE CHE CONFERISCE AL PRODOTTO UNA CONSISTENZA INCREDIBILMENTE MORBIDA E UN SAPORE PIACEVOLMENTE DELICATO. IL TUTTO ARRICCHITO DALLE SPICcate NOTE AROMATICHE DEL PEPE NERO CHE DONANO UNA DELIZIOSA ROTONDITÀ DI GUSTO AL PALATO.

• FIL ROSÈ DI TROTA

Filetto di Trota marinato a bassa temperatura, aromatizzato con pepe nero. Data la morbidezza delle sue carni, il Fil Rosè va tagliato freddo in classiche fettine oppure 'a cubetti' o 'a trancetti' e servito rigorosamente a temperatura ambiente come antipasto o secondo piatto. Esprime il meglio di sé accompagnato da un contorno di verdure di stagione o impreziosito da profumate erbe aromatiche.





I GIOIELLI DELLA REGINA

PER ARRICCHIRE OGNI PORTATA, DALL'ANTIPASTO AL SECONDO PIATTO.



• UOVA DI TROTA

Perle dal colore rosso acceso croccanti al palato, la cui delicata salatura non copre ma ne esalta il sapore caratteristico.



• UOVA DI SALMERINO

Uova di salmerino di fonte, dal sapore deliziosamente sapido e croccanti al palato.



• BOTTARGA DI TROTA

Un'eccellenza pregiata, dal gusto più delicato rispetto alle classiche bottarghe. Ottimo come condimento, in solitaria o in abbinamento con le Uova di Trota.



• GUANCIE DI TROTA

Il cibo degli dei! Morbide rarità estratte una ad una a mano, esaltate dalle note fruttate dell'olio extra vergine d'oliva.



• BOCCONCINI IN AGRODOLCE

Delicati cubetti di trota impanati con farina di riso, fritti e conservati in agrodolce sott'olio.

- LE GUANCIE DI TROTA
 - LE GUANCIE DI SALMONE
- Le guance al vapore, una linea dedicata all'Alta Ristorazione, cotte in brodo e disponibili sottovuoto.





I SUGHI PRONTI

COME FATTI IN CASA, SENZA CONSERVANTI. DECLINABILI FACILMENTE ANCHE IN RICETTE PIÙ ELABORATE.

I VASETTI - UN COMODO ALLEATO PER UN PRIMO PIATTO LAST MINUTE, MA DI QUALITÀ.



• SAPOR DI TROTA



• SAPOR DI ORATA



• SAPOR DI TROTA E NOCI



• SUGO DI TROTA E POMODORO



• SUGO DI BRANZINO E POMODORO



LE ACCIUGHE DEL CANTABRICO

DALLE CARNI COMPATTE, SODE E GUSTOSE, LE ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO SONO CONSIDERATE LE MIGLIORI AL MONDO. E TRA QUESTE ABBIAMO SELEZIONATO UN PICCOLO PRODUTTORE CHE COME NOI È APPASSIONATO DI COSE BUONE E ARTIGIANALI. IL RISULTATO È UNA PRELIBATEZZA RIGOROSAMENTE LAVORATA A MANO, DAL BASSO TENORE DI SALE, E CONSERVATA IN UN BLEND DI OLII EXTRAVERGINE D'OLIVA CHE ESALTA IL SAPORE TIPICO DELL'ACCIUGA.

- LE ACCIUGHE DON BOCARTE
Pesca primaverile.



- LE ACCIUGHE DIEZ
Pesca autunnale.





IL BACCALÀ

O MEGLIO...LO STOCCAFISSO! LA MATERIA PRIMA È SEMPRE STOCCAFISSO SELEZIONATO E SOLO DI PRIMA SCELTA, LAVORATO IN MANIERA RIGOROSAMENTE ARTIGIANALE.

LO DECLINIAMO IN DUE DIVERSE VERSIONI, DA ANTIPASTO O COME SECONDO PIATTO.



- **BACCALÀ MANTECATO**

Il compagno per eccellenza dell'aperitivo veneziano, è il cicchetto della sera per chiudere la serata in allegria. Senza latte, panna, burro, prezzemolo, patate. Insomma... solo stocco, olio di oliva e di semi ed un pizzico di sale e pepe.



- **BACCALÀ DELICATO**

Un secondo piatto all'insegna della qualità. Anche qui pochi ingredienti oltre allo stocco: latte, cipolla ed olio. E senza farine.



- **BACCALÀ ALLA VENEZIANA**

La classica ricetta veneziana che unisce il tipico sapore dello stoccafisso alla dolcezza del pomodoro.



DAI MARI DEL MONDO

UNA SELEZIONE DI PRODOTTI ARTIGIANALI CHE SI DISTINGUONO PER LA LORO QUALITÀ E PER IL LORO SAPORE UNICO.

- **BOTTARGA DI MUGGINE**

Un classico della tradizione sarda elaborato da un piccolo artigiano. Da uova di Muggine, una versatile baffa da grattugiare o tagliare a fettine sottili.



- **POLPO**

Gustosi tentacoli compatti e sodi, lavorati manualmente e cotti nel solco della tradizione galiziana. Pronto all'uso, tal quale o leggermente scottato su una piastra rovente.

- **VENTRESCA DI TONNO ROSSO SELVAGGIO**

Dalle acque Atlantiche arriva la carne più pregiata del tonno rosso pescato, rinomata per la sua particolare morbidezza abbinata ad un sapore pieno ed intenso.



- **TONNO BONITO DEL NORTE**

Carni compatte e saporite, lavorate rigorosamente da fresco nel luogo di pesca. Proposto nelle versioni laminata e in trancio, per distinguersi dal solito tonno.



FRIULTROTA

di Pighin S.R.L. Unipersonale

Via Aonedis, 10 - 33038

San Daniele del Friuli - Udine

Tel: **0432/956560**

Email: info@friultrota.it

www.friultrota.it



Concept & Design: Emporio ADV

Photos: Laura Tessaro

Styling: Marco Viola