

# UN DELICATO FIL DI FUMO

È QUELLO CHE RENDE PREZIOSA E UNICA LA TROTA SALMONATA AFFUMICATA «REGINA DI SAN DANIELE»



In Friuli non si produce solo il prosciutto. Se il crudo è il re, la regina di San Daniele è la trota salmonata affumicata. Quella prodotta da Friultrota, azienda nata più di 40 anni fa sulle rive del Tagliamento, uno degli ultimi fiumi europei che ancora conserva il suo corso originario, è un'eccellenza italiana riconosciuta come Prodotto Agroalimentare Tradizionale da parte del Ministero per le Politiche Agricole. I pesci crescono nuotando nelle limpide e fredde acque friulane, per questo le loro carni risultano magre e compatte. Il processo di spinatura e salatura è artigianale e viene

eseguito a mano; l'affumicatura con fumo naturale da legni, bacche ed erbe aromatiche avviene a freddo. Il risultato è una trota affumicata non grassa, che conserva le sue qualità gustative e il contenuto naturale in omega 3. Squisita da portare sulla tavola delle feste. ● [WWW.FRIULTROTA.COM](http://WWW.FRIULTROTA.COM)

LAVORAZIONE ARTIGIANALE, FUMO NATURALE E FREDDO, TEMPI LENTI: SONO QUESTI I SEGRETI DI UN'AFFUMICATURA CHE NON COPRE IL GUSTO DEL PESCE.

