

## FRIUL TROTA

**“Una trota per essere buona deve essere una buona trota”** recita la filosofia aziendale di Friul Trota di San Daniele del Friuli (UD). Nel 1970 era il laghetto di un allevatore di trote per hobby, oggi Friul Trota è un importante allevamento e stabilimento di lavorazione. Fatte crescere a bassissima densità, le trote qui diventano prodotti confezionati con processi di affumicatura e cottura al vapore senza uso di additivi, conservanti o coloranti. Accanto alla “Regina di San Daniele”, la trota salmonata affumicata a freddo, ci sono le specialità “Fil di fumo”, filetti affumicati a caldo, e poi uova, guancialetti, carpaccio e uno speciale salame di trota.

**[www.friultrota.it](http://www.friultrota.it)**

