

LA CUCINA
ITALIANA

PER FRIULTROTA

L'affumicatura della Regina di San Daniele avviene con vero fumo, a freddo a temperatura inferiore ai 27 °C e tempi lunghi, che variano in funzione del peso, della quantità di grasso nelle carni, dell'umidità ambientale... Non ci sono formule esatte, ma solo la sensibilità e l'esperienza della lavorazione artigianale.



INVITATA D'ONORE

p

er una tavola davvero regale, scoprite un prodotto dal sapore unico, di alta qualità e 100% italiano. La Trota affumicata di San Daniele è un'eccellenza del nostro Paese, allevata, lavorata e affumicata in Friuli. Da quarant'anni, si pesca lungo le rive del Tagliamento, uno degli ultimi fiumi selvaggi d'Europa, rispettando l'ambiente e i giusti tempi di crescita; le sue carni **magre e compatte** vengo lavorate immediatamente, seguendo metodi tradizionali come la salatura a secco e la spinatura manuale. Il tocco di fumo è **delicato**, per esaltare le fragranze tipiche della trota salmonata e preservarne il contenuto in omega3: l'affumicatura avviene solo con ingredienti naturali e secondo procedimenti artigianali con farine di legno, bacche ed erbe aromatiche. Intera o a fette, provatela con un ricciolo di burro su crostini di pane nero, con panna acida ed erba cipollina oppure insieme a verdure crude croccanti. Per un antipasto delle feste subito pronto e davvero speciale.

● WWW.FRIULTROTA.COM



Friul Trota
REGINA di SAN DANIELE

