

# REGINA DI SAN DANIELE

## ECCELLENZA E TRADIZIONE

*n*

elle occasioni importanti si desidera portare in tavola piatti speciali, mentre nella quotidianità, quando si ha poco tempo, si cercano soluzioni veloci. Le specialità di Friultrota accontentano entrambe le esigenze: sono create con materie prime pregiate e lavorate ad ar-

te con soli ingredienti naturali, e poi sono pronte da mangiare, sane e gustose. La trota salmonata affumicata Regina di San Daniele è la più rinomata. Ma perché "regina"? Per la sua carne magra, compatta e ricca di Omega-3, per la lavorazione rispettosa, fedele alla tradizione artigianale, in cui i passaggi più delicati come la salatura a secco e la spinatura vengono effettuati a mano, così il risultato è uniforme e preciso. Il filetto di trota salmonata viene affumicato a freddo, lentamente, con legni, bacche ed erbe aromatiche, che ne esaltano il sapore delicato e la fragranza autentica. Per la sua qualità eccellente è stata riconosciuta come Prodotto Agroalimentare Tradizionale (P.A.T.). E pensare che Giuseppe Pighin, il fondatore di Friultrota, iniziò ad allevare trote per passione, più di quarant'anni fa, in un piccolo laghetto sulle rive del fiume Tagliamento, uno dei pochi fiumi ancora selvaggi in Europa.

● [WWW.FRIULTROTA.COM](http://WWW.FRIULTROTA.COM)

La Regina di San Daniele è intera, già affettata o in tartare.

Completano la gamma gli affumicati a caldo, i cotti al vapore, i marinati e le specialità in vasetto, preparati con trota e con altri pesci, fra cui salmone selvaggio, aringa, branzino. Per assaggiarli e per regalarli, potete scegliere fra le confezioni natalizie sull'e-shop.  
[www.regina-shop.it](http://www.regina-shop.it)



Friul Trota  
REGINA

