



LA CUCINA ITALIANA PER FRIULTROTA

# DALL'ACQUA AL PIATTO

**Un ospite all'improvviso o un ritardo al lavoro?** Non saranno certo i piccoli imprevisti a impedire di portare in tavola alimenti di qualità, saporiti e preziosi per la salute. Come le specialità di Friul Trota, pronte da mangiare subito al naturale o da trasformare nell'ingrediente principe delle vostre preparazioni. Specializzata nell'affumicatura a caldo e a freddo, nella marinatura e nella cottura di filetti di pesce salati e spinati a mano, Friul Trota è dal 1970 sinonimo di cura artigianale in ogni fase della lavorazione, realizzata senza uso alcuno di coloranti e conservanti. Il prodotto più tipico dell'azienda friulana è senz'altro la trota affumicata Regina di San Daniele, riconosciuta come Pat (prodotto

Agroalimentare Tradizionale), ma sono da provare anche Fil di Fumo, il filetto di trota affumicata a caldo, e i filetti di trota cotti al vapore, proposti al naturale o aromatizzati con erbe, agrumi, o pomodoro e origano. A queste specialità si affiancano oggi il salmone selvaggio o allevato e altri pesci di mare come l'aringa, lo sgombro, il branzino, l'orata e il merluzzo.

Ottimo il filetto di trota affumicata per arricchire un risotto ai funghi, che diventa quasi un piatto unico.



Altre idee sfiziose su [www.friultrota.com](http://www.friultrota.com)



Friul Trota