



Friul Trota
PRODOTTI

UN GUSTO TUTTO ARTIGIANALE





Friul Trota
PRODOTTI

*FRIULTROTA vuol dire pesce pronto da mangiare,
per chi pur non avendo tempo
non vuole rinunciare a qualità, gusto, e salute.*

*Preparato con le materie prime più pregiate,
la migliore cura artigianale e soli ingredienti naturali.*

UN GUSTO TUTTO ARTIGIANALE



Ogni passaggio della filiera produttiva rispetta una metodologia tradizionalmente artigianale, in cui la manualità delle lavorazioni occupa ancora oggi un peso rilevante.

La **salatura** viene eseguita manualmente a secco, per garantire un'uniformità e una qualità possibile solo attraverso un'attenzione particolare ai dettagli.

La **spinatura** manuale permette di eliminare anche le spine più piccole dai filetti.

L'**affumicatura** avviene tramite fumo naturale da legni, bacche ed erbe aromatiche, per esaltare il sapore delle carni.

I tempi più lunghi di queste attenzioni, rispetto alla produzione industriale, permettono di ottenere con costanza un prodotto eccellente.

“Il frutto di anni di passione e della cura di ogni singolo passaggio”.



BUONO SANO E NUTRIENTE

Da sempre attenta all'aspetto salutistico dell'alimentazione, Friultrota non fa uso alcuno di conservanti o coloranti.

Già nel 2003 l'azienda ha avviato la prima ricerca sui metodi di lavorazione più efficaci per mantenere inalterati la ricchezza nutrizionale e il naturale contenuto di Omega-3 dei propri prodotti.

I benefici di una alimentazione a base di pesce sono stati ampiamente confermati dai risultati della ricerca scientifica condotta qualche anno più tardi, in collaborazione con la Clinica Universitaria di Udine e l'Ospedale di San Daniele.

Come emerge dalla letteratura scientifica, l'importante effetto positivo è legato alla naturale presenza di Omega3 nei pesci, una categoria di acidi grassi essenziali fondamentali nella prevenzione di malattie cardiovascolari, infiammatorie e neurodegenerative.

La genuinità del prodotto è garantita da un attento monitoraggio della filiera produttiva attraverso i più rigorosi controlli in termini di sicurezza alimentare al fine di mantenere inalterate le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche lungo tutto il processo produttivo, dalla materia prima al prodotto finito.

“La qualità dei prodotti è assicurata, ora non vi resta che assaporarli”.





GLI ALTRI PESCI AL VAPORE

PRONTI PER ESSERE SERVITI, TUTTI I FILETTI SONO ACCURATAMENTE SPINATI A MANO. OTTIMI COME SECONDO PIATTO FREDDO, POSSONO ANCHE ESSERE SCALDATI SEMPLICEMENTE IMMERGENDO LA BUSTA CHIUSA IN ACQUA CALDA.



- **BRANZINO**

Il filetto di branzino ideale per uno sfizio veloce, ma anche per ricette più elaborate.



- **ORATA**

Il filetto che esprime la delicatezza della carne di orata. Semplice nella sua versatilità.



- **MERLUZZO AL NATURALE**
- **MERLUZZO ALLA MEDITERRANEA**

Da merluzzi pescati nel Sud Atlantico, dove le acque oceaniche incontrano le gelide correnti antartiche. Disponibile con pomodoro e origano, o nella versione personalizzabile.



- **SGOMBRO ALLA MEDITERRANEA**
- **SGOMBRO AL NATURALE**

Da sgombri pescati nelle fredde acque dell'Oceano Nord Atlantico, con il giusto tenore di grasso che lo rende cremoso al palato. Disponibile con pomodoro e origano, o nella versione personalizzabile.

- **TRANCIO DI SALMONE ALLE ERBE**

Trancio di filetto di salmone caratterizzato da un mix di erbe aromatiche, pronto per essere gustato.





IL BACCALÀ

O MEGLIO...LO STOCCAFISSO! LA MATERIA PRIMA È SEMPRE STOCCAFISSO SELEZIONATO E SOLO DI PRIMA SCELTA, LAVORATO IN MANIERA RIGOROSAMENTE ARTIGIANALE.

LO DECLINIAMO IN DUE DIVERSE VERSIONI, DA ANTIPASTO O COME SECONDO PIATTO.



- **BACCALÀ MANTECATO**

Il compagno per eccellenza dell'aperitivo veneziano, è il cicchetto della sera per chiudere la serata in allegria. Senza latte, panna, burro, prezzemolo, patate. Insomma... solo stocco, olio di oliva e di semi ed un pizzico di sale e pepe.



- **BACCALÀ DELICATO**

Un secondo piatto all'insegna della qualità. Anche qui pochi ingredienti oltre allo stocco: latte, cipolla ed olio. E senza farine.





LE SPECIALITÀ IN VASCETTA

AMPIA GAMMA DI FILETTI O DI PREPARAZIONI GASTRONOMICHE PER IL LIBERO SERVIZIO O IL BANCO GASTRONOMIA. PRONTE ALL'USO, SENZA CONSERVANTI, PER UN TOCCO DI QUALITÀ ALLA VOSTRA CUCINA.



- FILETTI DI ALICI
- FILETTI DI ARINGA AFFUMICATI
- FILETTI DI TROTA SALMONATA MARINATI

- TARTARA DI TROTA
- SEPIE IN UMIDO
- SARDE IN SAOR
- INSALATA DI MARE

- BOCCONCINI DI TROTA IN AGRODOLCE
- CARCIOFINI ALLA ROMANA
- CIPOLLINE GRIGLIATE
- RADICCHIO ALLA GRIGLIA





I FILETTI AFFUMICATI

UNA RAFFINATA TECNICA CHE UTILIZZA IL FUMO LEGGERO PER ESALTARE IL GUSTO CARATTERISTICO DI OGNI PESCE. IN FORMATO MONOPORZIONE PRONTI PER ESSERE GUSTATI COME SECONDO PIATTO.



- **IL FIL DI FUMO**

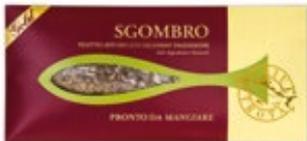
Il filetto di trota affumicato a caldo. Mix ideale di fumo e temperatura capace di donare una particolare morbida compattezza. E le spine? Le teniamo noi. Tutti i filetti sono accuratamente spinati a mano.

- **TROTA INTERA CON PELLE**

Per intenditori. Trota affumicata a caldo intera.

- **ARINGA SCIOCCA**

Filetti di aringa affumicati a freddo, senza pelle e senza necessità di desalatura. Selezioniamo solo materia prima a basso tenore di grasso, ideale per la lavorazione artigianale e l'affumicatura delicata. Particolarmente dolce, leggermente salata, delicatamente affumicata.



- **SGOMBRO | • SGOMBRO AL PEPE**

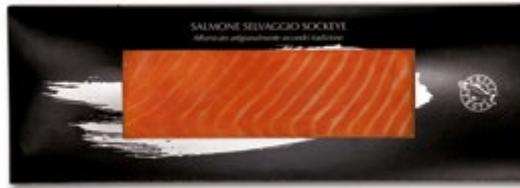
Filetto di sgombro affumicato a caldo. Pescato in maniera sostenibile nelle fredde acque dell'Oceano Nord Atlantico, solo nella stagione ottimale. Il giusto tenore di grasso è caratteristica essenziale per la nostra affumicatura a caldo. Creamo al palato, disponibile anche nella versione al pepe.





IL SALMONE SELVAGGIO

PESCATI NELLE FREDDHE ACQUE DELL'OCEANO PACIFICO TRA ALASKA E CANADA SOLO NEI MESI ESTIVI, LAVORATI CON UNA PARTICOLARE TECNICA CAPACE DI ESALTARE LA CONSISTENZA ED IL CARATTERISTICO SAPORE DELLE CARNI. DISPONIBILE IN TRE DIVERSE VARIETÀ SUDDIVISE PER SPECIE. IL SALMONE DEGLI INTENDITORI. UN SOLO CONSIGLIO: ASSAGGIARE.



• RED KING

Il Re, il più grande! Pescato ad amo, può raggiungere i 15 kg di peso. Da sempre considerato il salmone più pregiato viene lavorato con una particolare tecnica che esalta la morbidezza delle carni ed il loro sapore marcato.

• SOCKEYE

Il salmone Rosso, viene pescato a rete lungo le coste dell'Alaska e deve il suo nome al caratteristico color rosso acceso delle carni. Di pezzatura più piccola rispetto al Red King, ha carni molto saporite e gustose. Disponibile intero e, su ordinazione, preaffettato.

• COHO

Il più magro tra i salmoni selvaggi. Definito anche "argentato" viene pescato ad amo durante la sua risalita verso l'acqua dolce dei fiumi dell'Alaska. Disponibile intero e, su ordinazione, preaffettato.



• IL RED KING A FETTE

Il salmone selvaggio Red King a fetta lunga.



• IL SOCKEYE A FETTE

Il salmone selvaggio Sockeye a fette.





IL SALMONE ALLEVATO

C'È SALMONE E SALMONE! SELEZIONIAMO SOLO LE MIGLIORI MATERIE PRIME, PROVENIENTI DA PICCOLI ALLEVAMENTI CHE CONDIVIDONO CON NOI UNA FILOSOFIA DI LAVORAZIONE ARTIGIANALE E LA PASSIONE PER FARE COSE BUONE. E LE CARNI SONO SODE, DOLCI E SAPORITE: CARATTERISTICHE ESALTATE CON UNA AFFUMICATURA DELICATA, CHE ACCOMPAGNA, E NON COPRE IL LORO SAPORE CARATTERISTICO.



- **SALMONE NORVEGESE**
Filetto di salmone affumicato a freddo, accuratamente rifilato e spinato a mano, disponibile intero e preaffettato.
- **SALMONE SCOZZESE**
Filetto di salmone affumicato a freddo, accuratamente rifilato e spinato a mano, disponibile intero e preaffettato.
- **SALMONE SELEZIONE GOLD**
Esclusiva selezione dei migliori salmoni provenienti da diverse parti del mondo. Disponibile intero e, su ordinazione, preaffettato.



- **IL SALMONE NORVEGESE A FETTE**
Da salmone allevato in Norvegia, in fette lunghe tagliate a mano.
- **IL SALMONE SCOZZESE A FETTE**
Da salmone allevato in Scozia, in fette lunghe tagliate a mano.



- **CAPRICCIO DI SALMONE**
Dalla selezione dei migliori filetti, attraverso una lavorazione rigorosamente manuale ricaviamo il cosiddetto "cuore", la parte più morbida e gustosa.

- **TRANCIO DI SALMONE AFFUMICATO A CALDO**
Trancio di filetto pronto per essere consumato, ottimo come secondo piatto freddo.





PESCE SPADA E TONNO

SPECIALITÀ RICAVATE DA MATERIE PRIME ATTENTAMENTE SELEZIONATE, IL CUI AREALE DI PESCA DIPENDE DI VOLTA IN VOLTA DALLE CARATTERISTICHE AMBIENTALI E STAGIONALI CHE LE RENDONO PIÙ ADATTE AD ESSERE AFFUMICATE CON UNA PARTICOLARE MISCELA DI LEGNI E BACCHE AROMATICHE.



- **IL PESCE SPADA A FETTE**
Dal trancio di pesce spada affumicato a freddo, le fette pronte per essere gustate.

- **PESCE SPADA**
Trancio affumicato a freddo.



- **IL TONNO A FETTE**
Dal trancio di tonno pinna gialla affumicato a freddo, le fette pronte per essere gustate.

- **TONNO**
Trancio affumicato a freddo.





LA TROTA AL VAPORE

FILETTI DI TROTA MONOPORZIONE TUTTI ACCURATAMENTE SPINATI A MANO. PRONTI PER ESSERE SERVITI, OTTIMI COME SECONDO PIATTO FREDDO, POSSONO ESSERE ANCHE SCALDATI SEMPLICEMENTE IMMERGENDO LA BUSTA CHIUSA IN ACQUA CALDA.



- **TROTA AL NATURALE**

Il filetto più versatile, pronto per essere personalizzato a piacimento.



- **TROTA ALLE ERBE**

Caratterizzata dal tocco aromatico di basilico e finocchio.



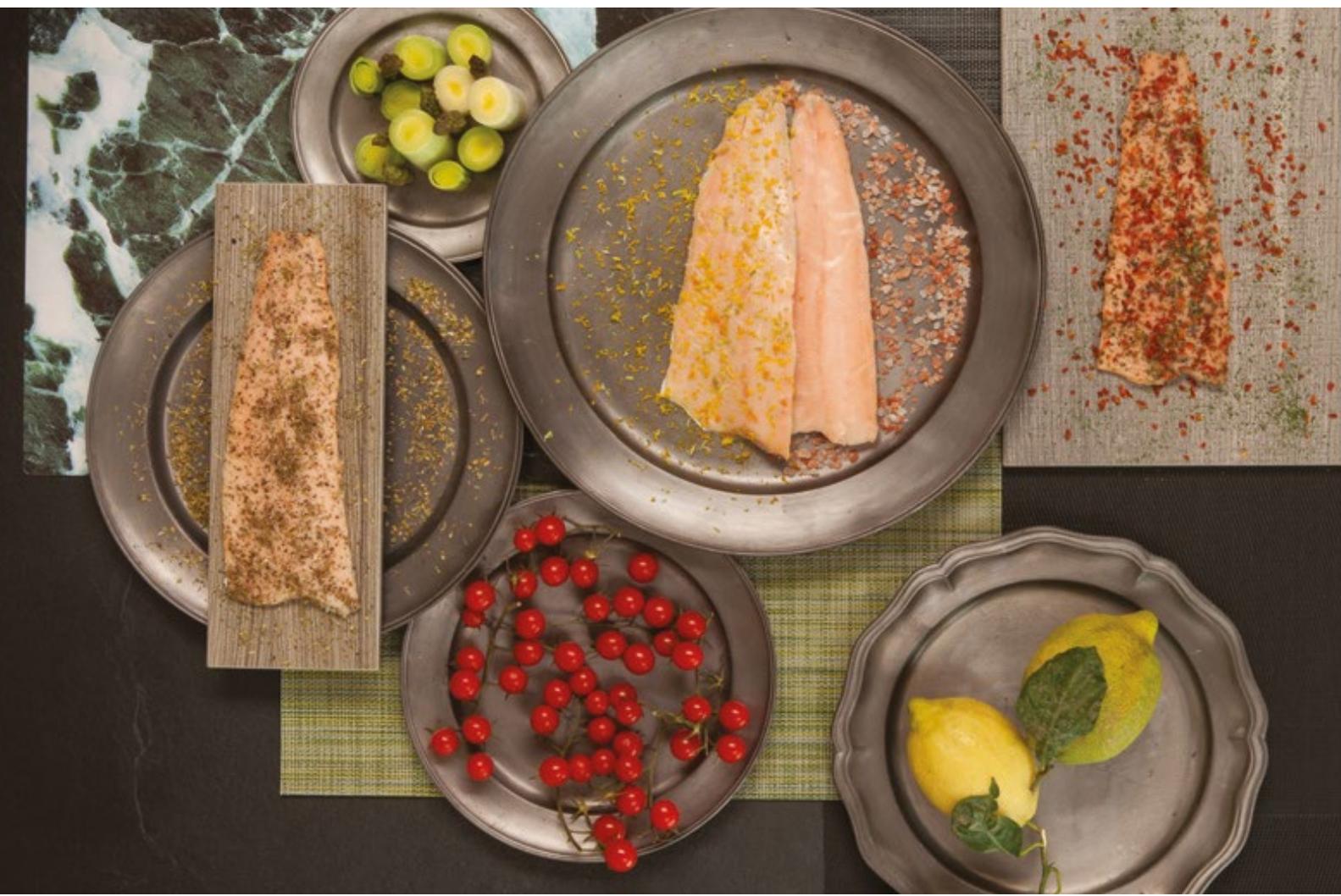
- **TROTA AGLI AGRUMI**

Impreziosito da arancia, limone e lime, in zeste grattugiate a mano.



- **TROTA ALLA MEDITERRANEA**

L'espressione del fascino italiano in soli due ingredienti: pomodoro e origano.





I MARINATI

NON I SOLITI MARINATI, MA SAPORI PARTICOLARI PER STUPIRE I PROPRI CLIENTI, OFFRENDO UN PRODOTTO DAL SAPORE DELICATO E NEL CONTEMPO CURIOSO. I FILETTI DI TROTA E SALMONE IMPREZIOSITI DA UNA DELLE TECNICHE PIÙ CONOSCIUTE DELLA CUCINA TRADIZIONALE.

- TROTA MARINATA AGLI AGRUMI

Con arancia e limone in zeste grattugiate a mano.

- SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI

Con arancia e limone in zeste grattugiate a mano.

- SALMONE MARINATO ALLE ERBE

Caratterizzato dal sentore aromatico di un mix di erbe tra le quali spicca il gustoso contributo dell'aneto.





LE ACCIUGHE DEL CANTABRICO

DALLE CARNI COMPATTE, SODE E GUSTOSE, LE ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO SONO CONSIDERATE LE MIGLIORI AL MONDO. E TRA QUESTE ABBIAMO SELEZIONATO UN PICCOLO PRODUTTORE CHE COME NOI È APPASSIONATO DI COSE BUONE E ARTIGIANALI. IL RISULTATO È UNA PRELIBATEZZA RIGOROSAMENTE LAVORATA A MANO, DAL BASSO TENORE DI SALE, E CONSERVATA IN UN BLEND DI OLII EXTRAVERGINE D'OLIVA CHE ESALTA IL SAPORE TIPICO DELL'ACCIUGA.

- **LE ACCIUGHE DON BOCARTE**
Pesca primaverile.



- **LE ACCIUGHE DIEZ**
Pesca autunnale.



- **ACCIUGHE SOTTO SALE**





DAI MARI DEL MONDO

UNA SELEZIONE DI PRODOTTI ARTIGIANALI CHE SI DISTINGUONO PER LA LORO QUALITÀ E PER IL LORO SAPORE UNICO.

• BOTTARGA DI MUGGINE

Un classico della tradizione sarda elaborato da un piccolo artigiano. Da uova di Muggine, una versatile bafra da grattugiare o tagliare a fettine sottili.



• POLPO

Gustosi tentacoli compatti e sodi, lavorati manualmente e cotti nel solco della tradizione galiziana. Pronto all'uso, tal quale o leggermente scottato su una piastra rovente.

• VENTRESCA DI TONNO ROSSO SELVAGGIO

Dalle acque Atlantiche arriva la carne più pregiata del tonno rosso pescato, rinomata per la sua particolare morbidezza abbinata ad un sapore pieno ed intenso.



• TONNO BONITO DEL NORTE

Carni compatte e saporite, lavorate rigorosamente da fresco nel luogo di pesca. Proposto nelle versioni laminata e in trancio, per distinguersi dal solito tonno.





LE CARNI

UNA SELEZIONE DELLE MIGLIORI SPECIALITÀ DI CARNE,
PRONTE PER ESSERE SERVITE E GUSTATE.

- **PETTO DI POLLO AFFUMICATO ALLE ERBE**

Non proponiamo il solito pollo, ma un prodotto particolarmente saporito e succoso, frutto dell'equilibrio tra affumicatura leggera ed una speziatura a base di erbe aromatiche. Idoneo ad essere servito come un carpaccio oppure una tagliata.



- **CARPACCIO DI MANZO**

Marinato con un sapiente mix di sali spezie ed erbe aromatiche che dona alle carni un caratteristico sapore. Ideale per un antipasto di qualità.

- **BLACK ANGUS AFFUMICATO**

Carne selezionata di bovino razza Black Angus. Un particolare processo di affumicatura esalta il sapore caratteristico di una delle carni più pregiate al mondo.

- **SPECK D'ANATRA**
- **SPECK D'OCA**

Il gusto distintivo di due carni pregiate, esaltato dalla combinazione di affumicatura e asciugatura che richiama i dettami produttivi dello speck.





I GIOIELLI DELLA REGINA

PER ARRICCHIRE OGNI PORTATA, DALL'ANTIPASTO AL SECONDO PIATTO.



• UOVA DI TROTA

Perle dal colore rosso acceso croccanti al palato, la cui delicata salatura non copre ma ne esalta il sapore caratteristico.



• GUANCE DI TROTA

Il cibo degli dei! Morbide rarità estratte una ad una a mano, esaltate dalle note fruttate dell'olio extra vergine d'oliva.



• CREMA DI TROTA

Sfizioso spalmabile dal delicato sapore, ottimo per antipasti e aperitivi di qualità.



• BOTTARGA DI TROTA

Un'eccellenza pregiata, dal gusto più delicato rispetto alle classiche bottarghe. Ottimo come condimento, in solitaria o in abbinamento con le Uova di Trota.



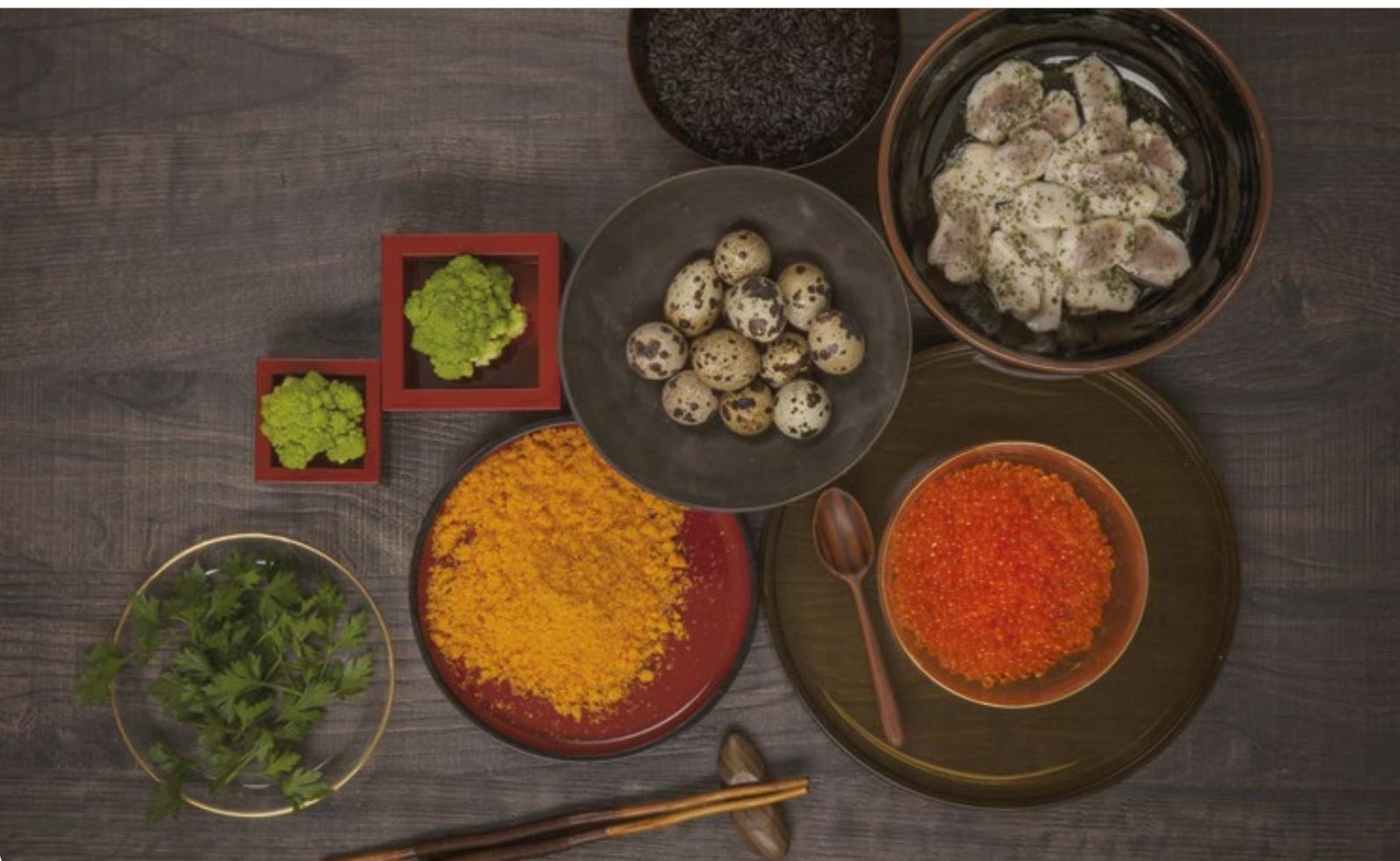
• BOCCONCINI IN AGRODOLCE

Delicati cubetti di trota impanati con farina di riso, fritti e conservati in agrodolce sott'olio.

• LE GUANCE DI TROTA

• LE GUANCE DI SALMONE

Le guance al vapore, una linea dedicata all'Alta Ristorazione, cotte in brodo e disponibili sottovuoto.





I SUGHI PRONTI

COME FATTI IN CASA, SENZA CONSERVANTI. DECLINABILI FACILMENTE ANCHE IN RICETTE PIÙ ELABORATE.

I FRESCHI - IDEALI PER I PRIMI, MA SOPRATTUTTO PER BRUSCHETTE.



- **SAPOR DI TROTA E NOCI**
La delicatezza della trota abbinata alla croccantezza della noce.



- **SAPOR DI ORATA ALLA LIGURE**
L'inconfondibile gusto dell'oliva taggiasca ben si amalgama alla dolcezza dell'orata e della mandorla.

I VASETTI - UN COMODO ALLEATO PER UN PRIMO PIATTO LAST MINUTE, MA DI QUALITÀ.



- **SAPOR DI TROTA**



- **SAPOR DI ORATA**



- **SAPOR DI TROTA E NOCI**



- **SUGO DI TROTA E POMODORO**



- **SUGO DI BRANZINO E POMODORO**





sede legale: Via Cadrega 39, 37129 Verona, VR

sede operativa: Via Garibaldi 5/10 37057 San Giovanni

Lupatoto, VR

Contatti

telefono: 045 87 53 380

email: goeat@libero.it

cellulare Luca Murari: 3356343694

email Luca Murari: lucamar227@gmail.com

Go  *eat*
srl different

