

## BIOTROTA DOLOMITI

Azienda : L'azienda a conduzione familiare, nata nel 1954 a Predazzo (TN) per allevare trote destinate al ripopolamento, si è evoluta negli anni e ora conta 24 vasche e fornisce il pesce a diversi alberghi e ristoranti.

L'azienda alleva solamente trote di tre qualità: fario, iridea e salmerino (la più pregiata) che vengono cresciute in acqua di sorgente e poi di torrente e nutrite con mangime biologico.

I tempi di crescita vanno dall'anno e mezzo per Iridea, due e mezzo per la Fario e tre per il Salmerino.

L'attenzione all'ambiente ha spinto l'azienda a realizzare un particolare impianto di depurazione, la cura degli scarti di lavorazione e la pulizia delle vasche con il riutilizzo dei sedimenti; tutto ciò la rende ad impatto zero.

Per chi vuole approfondire il sito è: <https://biotrotadolomiti.com>

### PREZZI:

- Ragù o sugo di trota (scadenza a 4 mesi): vasetto da 200 grammi di sugo di trota iridea o fario con passata di pomodoro, olio, vino, cipolla, carota, sale, spezie e piante aromatiche. € 5,50 a confezione.
- Bocconcini marinati di trota iridea (scadenza 3 mesi): vasetto da 140 grammi sgocciolato e pronto per il consumo come antipasto, con la polenta o abbinato ad altri piatti. Ingredienti: trota iridea, aceto di mela, vino bianco, sale, zucchero di canna, spezie. € 7,50 a confezione.
- Filetti affumicati a caldo (iridea) e filetti affumicati a freddo (fario): confezione da circa 150-180 grammi e costo al kg da 36 a 37€/kg. Il prezzo sul modulo è riferito ad una confezione media e può variare a seconda del peso indicato.
- Trote eviscerate: trote intere e pulite dalle interiora. Prezzo al kg da 11,40 a 15,80; Il prezzo sul modulo è riferito ad una confezione media e può variare a seconda del peso indicato.
- Filetti freschi: filetti di trota puliti e senza lisce. Prezzo al kg da 20,40 a 28,00; Il prezzo sul modulo è riferito ad una confezione media e può variare a seconda del peso indicato.

-ordini entro giovedì 06 **ottobre**

La data del ritiro verrà comunicata successivamente ed il pagamento avverrà alla consegna in data che sarà comunicata in seguito.

La consegna ed il pagamento avverranno nella stessa giornata di arrivo della merce perchè non si può interrompere la catena del freddo (tutti i prodotti vanno tenuti in frigorifero).

Giuseppe, Marilena e Loredana.