



Castello di Torcia

TROTA di RISORGIVA



Affumicata a freddo,
con legni pregiati,
limone e aromi naturali
per donarle
un gusto fresco.

Classica

Affumicata a freddo,
con legni pregiati,
aromatizzata con liquore
nocino realizzato con le
noci della piantagione
Turchet a Porcia,
per donarle
un gusto deciso con
un leggero sentore di noci.



Aromatizzata al Nocino



Affumicata a freddo,
con legni pregiati,
aromatizzata con liquore
Cherry Brandy,
realizzato con le ciliegie
raccolte a mano
della piantagione
Turchet a Porcia,
per donarle
un gusto delicato con
un leggero sentore di ciliegie.

Aromatizzata allo Cherry Brandy

La storia della Trota di Risorgiva, nasce da un incontro tra il Principe Guacello di Porcia e Claudio Turchet, uniti nell'idea di valorizzare le eccellenze gastronomiche e l'amore per il territorio di Porcia.



Dalle acque pure di risorgiva che alimentano il Rio Bujon, fiume che scorre nei pressi del Castello di Porcia e accanto al caratteristico borgo medievale, vengono allevate, nel rispetto della natura, le trote iridee.

eccellenze gastronomiche dal 1981

Castello di Porcia

800 anni di storia



Questo prodotto d'eccellenza, delicatamente affumicato con legno di faggio secondo tradizione, è riservato a tutti coloro che esigono un prodotto sano, naturale e dal sapore indimenticabile.



ALLEVATE E AFFUMICATE
IN ITALIA - PORCIA PN

Prodotto e confezionato da:

TURCHET srl

Via Mantova 10

33080 Porcia PN

www.turchetgastronomia.com

Allevato da:

AZIENDA AGRICOLA ITTICA PALSE Ss

di A.Fresco-De Mattia E C.

Via Del Platano, 1

33080 Porcia PN