

Fresca bontà, Cuoci e gusta,
Pronti da gustare, Golosi affumicati.

Quattro modi per assaporare
le nostre stelle d'acqua dolce!
Provali tutti: trote e salmerini freschi,
interi, eviscerati o sfilettati, da cucinare
secondo le tue ricette; golosi e sani
burger, filetti e gocce di trota panati
da dorare in padella; i bocconcini
marinati e in saor, le uova, il carpaccio
e i filetti al vapore pronti da servire,
per un pasto goloso e sano anche quando
non hai tempo di cucinare; infine,
i deliziosi filetti affumicati, una bontà
senza tempo da gustare in tanti modi,
anche al volo, tagliati a fettine e serviti
su crostini di pane tostati e ammorbiditi
con un velo di burro.
Buon appetito!



Chiedili al banco
pescheria del tuo
supermercato.



TROTA IRIDEA E TROTA IRIDEA SALMONATA
INTERE ED EVISERATE



FILETTO DI TROTA IRIDEA
SALMONATA CON E SENZA PELLE



FILETTO DI TROTA IRIDEA

Prova anche il taglio butterfly.



SALMERINO ALPINO
INTERO ED EVISERATO



FILETTO
DI SALMERINO ALPINO



CARPIO
INTERO ED EVISERATO



FILETTO
DI CARPIO



FILETTI PANATI
DI TROTA IRIDEA



MINIBURGER PANATI
DI TROTA SALMONATA



BURGER
DI TROTA SALMONATA E IRIDEA



BURGER PANATI
DI TROTA SALMONATA



TAGLIATA DI TROTA



RAVIOLI DELIZIOSI DI TROTA



BOCCONCINI DI TROTA MARINATA



FETTINE
DI TROTA SALMONATA



TROTA DELICATA
AL VAPORE



BOCCONCINI DI SALMERINO MARINATO



UOVA DI TROTA



FILETTI DI TROTA MARINATA



TROTA IN SAOR



TROTA DELICATA
AL VAPORE



TROTA IN SAOR



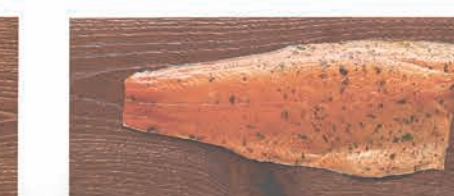
TROTA SALMONATA
CLASSICA
FILETTO AFFUMICATO A CALDO
DA "TROTE DEL TRENTINO IGP"



TROTA SALMONATA
RUSTICA
FILETTO AFFUMICATO A CALDO CON SPEZIE



TROTA SALMONATA
DELIZIOSA
Selezione Superiore
FILETTO AFFUMICATO A FREDDO
DA "TROTE DEL TRENTINO IGP"



TROTA SALMONATA
RUSTICA
FILETTO AFFUMICATO A CALDO CON SPEZIE



TROTA SALMONATA
DELIZIOSA
Selezione Superiore
FILETTO AFFUMICATO A FREDDO
DA "TROTE DEL TRENTINO IGP"



TROTA SALMONATA
DELIZIOSA
Selezione Superiore
FILETTO AFFUMICATO A FREDDO
DA "TROTE DEL TRENTINO IGP"



TROTA SALMONATA
DELIZIOSA
FILETTO AFFUMICATO A FREDDO



TROTA SALMONATA
DELIZIOSA
Selezione Superiore
FILETTO AFFUMICATO A FREDDO
DA "TROTE DEL TRENTINO IGP"



TROTA SALMONATA
DELIZIOSA
Selezione Superiore
FILETTO AFFUMICATO A FREDDO
DA "TROTE DEL TRENTINO IGP"



TROTA SALMONATA
DELIZIOSA
FILETTO AFFUMICATO A FREDDO



TROTA SALMONATA
DELIZIOSA
Selezione Superiore
FILETTO AFFUMICATO A FREDDO
DA "TROTE DEL TRENTINO IGP"



TROTA SALMONATA
DELIZIOSA
Selezione Superiore
FILETTO AFFUMICATO A FREDDO
DA "TROTE DEL TRENTINO IGP"



TROTA SALMONATA
DELIZIOSA
FILETTO AFFUMICATO A FREDDO



TROTA SALMONATA
DELIZIOSA
Selezione Superiore
FILETTO AFFUMICATO A FREDDO
DA "TROTE DEL TRENTINO IGP"



TROTA SALMONATA
DELIZIOSA
Selezione Superiore
FILETTO AFFUMICATO A FREDDO
DA "TROTE DEL TRENTINO IGP"

ASTRO.
UNA STORIA VERA.



TROTE E SALMERINI ALPINI
BUONI, SANI E TRENTINI.



Stelle d'acqua dolce.

www.trotaastro.it



SOLO PESCI FELICI

Nascono e crescono in allevamenti tradizionali, nelle acque sempre fresche e pulite dei ghiacciai del Trentino, nutriti con mangimi privi di OGM, formulati insieme alla Fondazione E. Mach di San Michele all'Adige.

D'ACQUA DOLCE E PULITA

La purezza delle acque in cui vivono è monitorata con severe analisi chimiche e biologiche incrociate, che rilevano ogni piccolo cambiamento nello stato di salute della fauna fluviale.



COME NATURA VUOLE

Crescono lentamente come in natura secondo i ritmi del clima montano, per questo sono sani e la loro carne è buona, magra, tenera e compatta, ricca di preziosi Omega 3.

I.G.P. DEL TRENTINO

Le trote Astro sono le uniche trote IGP d'Italia. Hanno anche ottenuto il marchio Qualità Trentino perché sono allevate e lavorate secondo i più alti standard di qualità e la loro origine è 100% trentina.

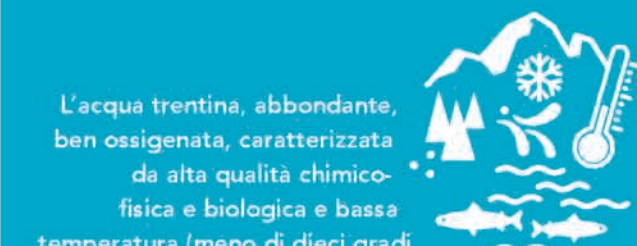


AMICI DELL'AMBIENTE

Astro è Friend of the Sea, perché tutela il benessere animale e non impatta sulla salute delle acque e dell'ambiente. Tutti gli scarti di lavorazione sono recuperati e valorizzati.



C'erano una volta le prime trotilcolture del Trentino, avviate tra l'ultimo ventennio del 1800 e il primo del Novecento a Torbole, Predazzo, Giustino e Tione. Le abbondanti acque montane che attraversano questa terra, sgorgando dai ghiacciai perenni e dalle sorgenti d'alta quota, hanno favorito queste attività, cresciute negli anni fino agli attuali 70 allevamenti. La prima associazione volontaria dei Trotilcoltori Trentini nasce nel 1975 e diventa Associazione dei produttori riconosciuta dalla Provincia di Trento nel 1986. Due anni più tardi, con lo scopo di valorizzare la conoscenza e la distribuzione di questo prodotto fiore all'occhiello del Trentino, nasce la cooperativa Astro, con il suo moderno stabilimento per la lavorazione delle trote e dei salmerini conferiti dai soci. Una storia vera, suggellata nel 2017 dall'ottenimento del riconoscimento europeo di indicazione geografica protetta, Trote del Trentino IGP, e del marchio Qualità Trentino.



L'acqua trentina, abbondante, ben ossigenata, caratterizzata da alta qualità chimico-fisica e biologica e bassa temperatura (meno di dieci gradi per molti mesi l'anno), è vocata all'allevamento dei salmonidi: la specie principale è la trota iridea (*Oncorhynchus mykiss*) seguita dalla trota fario (*Salmo trutta*) e dal salmerino alpino (*Salvelinus alpinus*).

La particolare qualità dell'acqua, le trotilcolture costruite su terreni in pendenza con dislivelli tra le vasche che permettono una naturale ossigenazione dell'acqua, le formulazioni dei mangimi studiate con la Fondazione E. Mach, fanno sì che le trote e i salmerini cresciuti negli allevamenti trentini siano del tutto simili, per aspetto e qualità della carne, ai loro corrispettivi selvatici.



Stelle d'acqua dolce.

WWW.TROTEASTRO.IT



ASTRO ASSOCIAZIONE TROTICOLTORI TARENTINI
LAVIS (TN) VIA G. GALILEI 43 Z.I.
T. 0461 242525 - INFO@TROTEASTRO.IT