ACQUERELLI LUCA FRANCESCHINI Plus

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.

UNA STORIA VERA.

I.G.P. DEL TRTENTINO

Sono le uniche trote ad avere l'IGP in 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

Le trote sono certificate 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.

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.

PRODUTTORE

ASTRO

CONSORZIO DI TUTELA DELLE TROTE DEL TRENTINO IGP
VIA G. GALILEI, 43 Z.I. - LAVIS (TN)
TEL. 0461 242525 - INFO@TROTEASTRO.IT
WWW.TROTEASTRO.IT

TROTE DEL TRENTINO IGP, LE UNICHE IN ITALIA.

BUONE. SANE. TRENTINE.

Trote del Trentino I.G.P. TRENTINO

CONSORZIO DI TUTELA DELLE TROTE DEL TRENTINO IGP

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

TROTE DEL TRENTINO IGP

STELLE D'ACQUA DOLCE

LA FILIERA CONTROLLATA

Tutta la filiera di produzione delle Trote del Trentino IGP è controllata e garantita tramite audit da parte del MIPAAFT e dagli ispettori dell'organismo di controllo CSQA. Questo assicura il rispetto dei parametri qualitativi imposti dal Disciplinare.

LA QUALITÀ E LA QUANTITÀ DELLE ACQUE IN CUI VENGONO ALLEVATE

I corsi d'acqua che alimentano gli impianti sono caratterizzati da un'ottima qualità biologica. Le acque delle troticolture vengono analizzate periodicamente, in ingresso ed uscita, per individuare eventuali inquinamenti in corso.

TEMPERATURA DELL'ACQUA

La temperatura dell'acqua rimane da novembre a marzo sotto i 10°C, scendendo spesso anche sotto i 4°C. Questo determina periodi di accrescimento molto più lunghi (18/24 mesi) per le Trote del Trentino IGP rispetto a quelle di pianura dove servono dai 12/14 mesi di tempo per allevare una trota adulta.

BASSO CONTENUTO IN GRASSI

Le Trote del Trentino IGP sono caratterizzate da un contenuto in grassi inferiore al 6%.

LA GARANZIA DI ORIGINE MONTANA

Tutte le fasi produttive delle Trote del Trentino, dalla schiusa delle uova alla trasformazione in prodotto atto alla vendita, avvengono tra le montagne del Trentino.

COMPATTEZZA DELLA CARNE E ASSENZA DI RETROGUSTI

Le Trote del Trentino IGP sono caratterizzate da un una carne compatta, soda e tenera e dall'assenza di retrogusti di fango. Questo, grazie alle condizioni climatiche con basse temperature invernali e abbondante disponibilità di acqua, favorisce la lenta crescita delle trote.

FORMA SLANCIATA

L'indice di corposità è un parametro che indica quanto il pesce è slanciato o tozzo, analizzandone peso e lunghezza. Più l'Indice tende a 1, più si hanno trote simili a quelle presenti nell'ambiente naturale. Le Trote del Trentino hanno un indice massimo di 1.25 /1.35 a seconda della pezzatura, valore molto basso rispetto a quello che si riscontrano su trote allevate forzando i tempi e la quantità di alimentazione.

DENSITÀ DI ALLEVAMENTO (BENESSERE ANIMALE)

La densità di allevamento è mantenuta bassa e strettamente collegata alla quantità d'acqua disponibile.

NUMERO RICAMBI GIORNALIERI DELL'ACQUA	DENSITÀ MASSIMA DI ALLEVAMENTO (in kg/m3)
da 2 a 6	25
da 6 a 10	30
più di 10	40

QUALITÀ E COMPOSIZIONE DELL'ALIMENTAZIONE DELLE TROTE

Le Trote del Trentino sono alimentate con un mangime studiato e creato per soddisfare al meglio i loro bisogni, secondo uno specifico capitolato che descrive non solo tutte le materie prime ammesse -prive di OGM-, ma anche i rigorosi limiti relativi alle sostanze indesiderate come metalli pesanti, diossine, etc. Severi controlli analitici e attività di audit, coadiuvati anche dall'assistenza tecnica della Fondazione E. Mach di San Michele a/Adige garantiscono il rispetto dei requisiti in ogni fase.

RISPETTO DELL'AMBIENTE E ACQUACOLTURA SOSTENIBILE

L'impatto delle produzioni di trote in Trentino è molto basso, sia per la conformazione del territorio favorevole alla naturale ossigenazione dell'acqua sia per le prassi di allevamento impiegate. Questa valutazione viene costantemente monitorata da Friend of the Sea, che consente di marchiare solo i prodotti che rispettano l'ambiente mediante stringenti controlli.