

# Frischer Wohlgeschmack, Kochen und Genießen Genussfertig, Köstlich geräuchert.

Vier Arten, unsere Süßwasser-Stars zu genießen!  
Probieren Sie sie alle: frische Forellen und Saiblinge, im Stück, ausgeweidet oder filetiert, die Sie für Ihre Rezepte verwenden können; köstliche und gesunde Burger, in der Pfanne anzubräunende, panierte Filets und Forellen-Perlen; marinierte und „in Saor“ Häppchen, Forelleneier, Carpaccio und genussfertige gedämpfte Filets, für eine köstliche und gesunde Mahlzeit, auch wenn Sie keine Zeit zum Kochen haben; und dann noch leckere geräucherte Filets, eine zeitlose Köstlichkeit, die man auf viele Arten genießen kann, auch wenn man auf dem Sprung ist, in Scheiben geschnitten und auf getoasteten, mit einer dünnen Schicht Butter bestrichenen Brotscheiben serviert.

Guten Appetit!



Fragen Sie an der Fischtheke Ihres Supermarktes danach.



REGENBOGENFORELLE UND LACHSFORELLE IM STÜCK UND AUSGEWEIDET



REGENBOGENFORELLENFILET



SEESAIBLING IM STÜCK UND AUSGEWEIDET



SEESAIBLINGSFILET



LACHSFORELLENFILET MIT UND OHNE HAUT



SEEFÖRELLE IM STÜCK UND AUSGEWEIDET



GARDASEEFÖRELLE IM STÜCK UND AUSGEWEIDET



GARDASEEFÖRELLENFILET



PANIERTE REGENBOGENFORELLENFILETS



LACHS- UND REGENBOGENFORELLENBURGER



FORELLEN-TAGLIATA



PANIERTE LACHSFORELLEN-MINIBURGER



PANIERTE LACHSFORELLENBURGER



KÖSTLICHE FORELLENRAVIOLI



MARINIERTE FORELLEN-HÄPPCHEN



LACHS-FOLLE IN FEINEN SCHEIBEN



SANFT GEDÄMPFTE FÖRELLE



MARINIERTER SAIBLINGS-HÄPPCHEN



MARINIERTER FORELLENFILETS



FORELLE IN SAOR



FORELLENEIER



PACK DA AGGIORNARE



LACHSFORELLE KLASSISCH HEISS GERÄUCHERTES FILET VON „TROTE DEL TRENTINO IGP“ (G.G.A-FORELLEN AUS DEM TRENTINO)



LACHSFORELLE RUSTIKAL HEISS GERÄUCHERTES FILET MIT KRÄUTERN



LACHSFORELLE KÖSTLICH KALT GERÄUCHERTES FILET



LACHSFORELLE KÖSTLICH IN SCHEIBEN KALT GERÄUCHERTES FILET



LACHSFORELLE KÖSTLICH SUPERIOR-SELECTION IN SCHEIBEN KALT GERÄUCHERTES FILET VON „TROTE DEL TRENTINO IGP“ (G.G.A-FORELLEN AUS DEM TRENTINO)



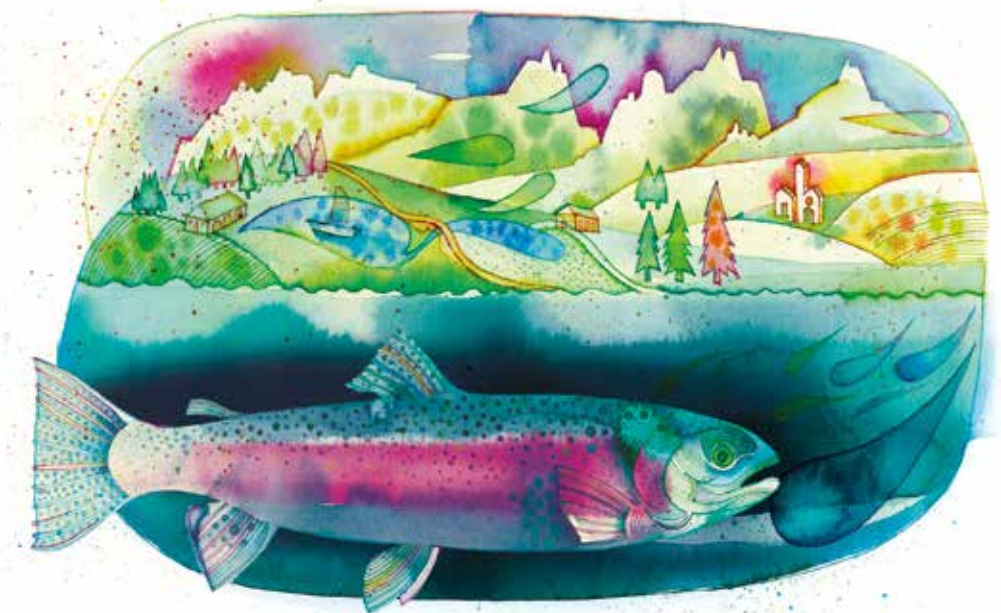
SEESAIBLING KALT GERÄUCHERTES FILET



SALMERINO



# ASTRO. EINE WAHRE GESCHICHTE.



ALPENFORELLEN  
UND -SAIBLINGE  
GUT, GESUND UND  
AUS DEM TRENTINO.



Stelle d'acqua dolce.

www.troteastro.it



# AUS SAUBEREM SÜSSWASSER

Die Reinheit der Gewässer, in denen sie leben, wird durch strenge chemische und biologische Kreuzanalysen überwacht, die jede kleine Veränderung des Gesundheitszustands der Flussfauna erfasst.



# NUR GLÜCKLICHE FISCHER

Sie schlüpfen und wachsen in traditionellen Zuchtbetrieben, in den stets frischen und sauberen Gewässern der Trentiner Gletscher, ernährt mit GVO-freiem Futter, das in Kollaboration mit der E. Mach-Stiftung von San Michele all'Adige entwickelt worden ist.



# WIE DIE NATUR ES VORSIEHT

Sie wachsen langsam heran, wie in freier Natur, dem Rhythmus des Gebirgsklimas folgend, weshalb sie gesund und ihr Fleisch gut ist: mager, zart und kompakt, reich an wertvollem Omega 3.

# G.G.A. DES TRENTINO

Die Forellen von Astro sind die einzigen Forellen Italiens mit geschützter geographischer Angabe. Sie haben auch das Trentino-Gütezeichen erhalten, weil sie nach den höchsten Qualitätsstandards gezüchtet und verarbeitet werden und zu 100% aus dem Trentino stammen.



# UMWELT-FREUNDE

Astro besitzt die Friend of the Sea-Zertifizierung, weil das Wohlbefinden der Tiere geschützt wird und weder die Wasserqualität noch die Umwelt beeinträchtigt werden. Alle Verarbeitungsrückstände werden zurückgewonnen und aufgewertet.



**E**s gab einmal die ersten Forellenzuchten des Trentino, die zwischen den letzten zwanzig Jahren des 19. Jahrhunderts und den ersten des 20. Jahrhunderts in Torbole, Predazzo, Giustino und Tione entstanden sind. Die üppigen Gebirgsgewässer, die dieses Land durchqueren und den ewigen Gletschern und Hochgebirgsquellen entspringen, haben diese Aktivität, die im Laufe der Jahre bis zu den heute bestehenden 70 Zuchtbetrieben herangewachsen ist, begünstigt. Der erste freiwillige Trentiner Forellenzuchtverband wurde 1975 gegründet und wurde 1986 durch die Provinz Trient als Erzeugerverband anerkannt. Zwei Jahre später, mit der Absicht, dieses Vorzeigeprodukt des Trentino besser bekannt zu machen und dessen Vertrieb zu fördern, wird die Genossenschaft Astro gegründet, eine moderne Betriebsanlage zur Verarbeitung der Forellen und Saiblinge, die von den Mitglieder geliefert werden. Eine wahre Geschichte, besiegelt im Jahr 2017 durch die Europäische Auszeichnung der geschützten geographischen Angabe, „Trote del Trentino IGP“ (g.g.A-Forellen aus dem Trentino“) und des Gütesiegels Qualità Trentino.

Die Trentiner Gewässer, üppig und sauerstoffreich, zeichnen sich durch ihre sehr gute chemisch-physikalische und biologische Qualität, sowie die niedrige Temperatur (viele Monate des Jahres unter 10°) aus und eignen sich daher hervorragend zur Lachsfischzucht: Die meist gezüchtete Spezies ist die Regenbogenforelle (Oncorhynchus mykiss), gefolgt von der Bachforelle (Salmo trutta) und dem Seesaibling (Salvelinus alpinus).

Die besondere Wasserqualität, die Forellenzuchtbetriebe, die auf abschüssigen Gelände gebaut worden sind, mit Höhenunterschieden zwischen den Becken, die eine natürliche Sauerstoffversorgung des Wassers ermöglichen, das von der Stiftung E. Mach entwickelte Futter, sorgen dafür, dass die aus den Trentiner Zuchtbetrieben stammenden Forellen und Saiblinge ihren wildlebenden Artgenossen vom Aussehen und der Fleischqualität sehr ähnlich sind.



PIUS ACQUERELLE LUCA FRANCESCHINI | FOTO CARLO BARONI



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