

Perché scegliere il prodotto locale?

- Per **la freschezza e la sicurezza alimentare** – priva di metalli pesanti e microplastiche.
- Perché **la produzione locale sostiene l'economia**.
- Per la **minore impronta carbonica** del prodotto.
- Per la **tracciabilità e i controlli** che ne garantiscono la massima qualità.

Zakaj izbrati lokalno?

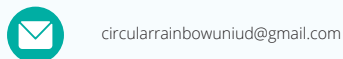
- **Zaradi svežine in varnosti hrane** – brez težkih kovin in mikroplastike.
- Ker **lokalna pridelava** podpira domače gospodarstvo.
- Zaradi **manjšega ogljičnega odtisa** izdelka.
- Zaradi **sledljivosti in nadzora**, ki zagotavljata najvišjo kakovost.



Il progetto CIRCULAR RAINBOW è co-finanziato dall'Unione europea nell'ambito del Programma Interreg VI-A Italia-Slovenia 2021-2027.

Projekt CIRCULAR RAINBOW sofinancira Evropska unija v okviru Programa Interreg VI-A Italija-Slovenija 2021-2027.

Contatti / Kontakti



www.ita-slo.eu/circularrainbow



Interreg
Italia-Slovenija



Cofinanziato
dall'Unione europea
Sofinancira
Evropska unija

CircularRainbow



CIRCULAR RAINBOW –

Favorire una tritocoltura circolare che ottimizza produzione, sostenibilità ambientale ed economica e risponde agli effetti dei cambiamenti climatici

CIRCULAR RAINBOW -

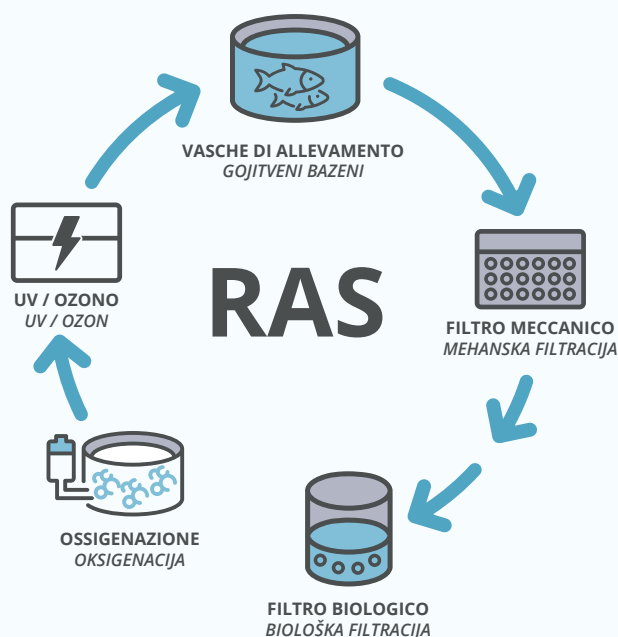
Spodbujanje krožne akvakulture za vzrejo postrvi, ki optimizira proizvodnjo, okoljsko in gospodarsko trajnost in blaži učinke klimatskih sprememb





Sistema di acquacoltura a ricircolo (RAS) – una tipologia moderna di allevamento

I sistemi di acquacoltura a ricircolo (RAS) permettono l'allevamento dei pesci in vasche chiuse, con un continuo processo di filtraggio e ricircolo dell'acqua. Consumano pochissima acqua, consentono il controllo dello stato di salute dei pesci e riducono l'impatto ambientale. Ma soprattutto, garantiscono al consumatore ciò che conta di più: pesce sano e di alta qualità nel piatto.



Perché scegliere la trota iridea allevata localmente?

La trota iridea (nota anche come trota americana) è una delle specie di acqua dolce più apprezzate. La sua carne è tenera, facilmente digeribile e **ricca di proteine di alta qualità**, che contengono tutti gli aminoacidi essenziali.

100 g di filetto coprono quasi il **90% del fabbisogno giornaliero di aminoacidi essenziali**:

- **ottima fonte di acidi grassi Omega-3** – per la salute di cuore, vasi sanguigni e cervello;
- **vitamine B12, D e niacina, insieme a minerali** come fosforo, selenio e potassio – per energia, ossa e sistema immunitario;
- **basso contenuto di grassi e calorie** – adatta a tutte le età.

Grazie ad un basso apporto di grassi e calorie, la trota iridea è un alimento ideale anche per chi è attento al proprio peso, per i bambini, gli anziani e gli sportivi.

Zakaj izbrati lokalno gojeno šarenko?

Šarenka (ameriška postrv) je ena najbolj cenjenih sladkovodnih rib. Njeno meso je sočno, lahko prebavljivo in **bogato z beljakovinami visoke kakovosti**, ki vsebujejo vse esencialne aminokisline.

100 g fileja pokrije skoraj **90 % dnevnih potreb po esencialnih aminokislinah**:

- Odličen vir **Omega-3** maščobnih kislin – za zdravo srce, ožilje in možgane;
- **Vitamins B12, D in niacin ter minerali** (fosfor, selen, kalij) za energijo, kosti in imunski sistem;
- **Nizka vsebnost maščob in kalorij** – primerna za vse generacije.

Ker ima nizko vsebnost maščob in kalorij, je šarenka primerna tudi za ljudi, ki pazijo na telesno težo, otroke, starejše in športnike.



Recirkulacijski akvakulturni sistem (RAS) - sodobna oblika gojenja rib

Recirkulacijski akvakulturni sistemi (RAS) omogočajo gojenje rib v zaprtih bazenih z nenehnim čiščenjem in vračanjem vode v gojitvene bazene. Porabijo zelo malo vode, omogočajo nadzor nad zdravstvenim stanjem rib ter zmanjšujejo vpliv na okolje. Potrošniku pa zagotavljajo najpomembnejše – zdrave in kakovostne ribe na krožniku.

