

# SALMONE SCOZZESE INTERO 1,5 KG



<b>CODICE</b>	94043
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Friuli Venezia Giulia
<b>PESO</b>	1,5 kg circa

Busta intera di salmone scozzese da 1,5 kg circa

<b>DESCRIZIONE</b>	Salmone scozzese di qualità superior, delicatamente affumicato a freddo
<b>ASPETTO</b>	Le carni sono di colore rosso arancio, compatte e sode
<b>SAPORE</b>	Dolce, con un buon equilibrio di sapidità, delicatamente affumicato
<b>PRODUTTORE</b>	Friultrota - San Daniele del Friuli (UD)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Un salmone d'allevamento selezionato con cura e lavorato con mestria da Friultrota: la salatura viene fatta a mano e a secco, l'affumicatura a freddo con trucioli di legni bianchi e bacche aromatiche, spinatura e rifilatura sono fatte a mano. Una lavorazione artigianale, piuttosto lunga, ma che permette di ottenere un salmone eccellente
<b>CURIOSITÀ</b>	Mari aperti e molto ossigenati come quelli che circondano Scozia e Irlanda offrono ai salmoni un'elevata qualità di vita e di alimentazione. I salmoni scozzesi e irlandesi, dovendo affrontare correnti marine fortissime, sviluppano una notevole robustezza e muscolatura; ciò si traduce alla fine in una carne molto consistente, facile da tagliare, molto saporita al palato
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Da servire su crostini caldi, leggermente imburriati, oppure con un filo di olio extravergine di oliva e un contorno di rucola. Ottimo anche nella preparazione di primi piatti