Data di creazione: 29/05/2025

SALMONE SCOZZESE INTERO 1,5 KG

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

Busta intera di salmone scozzese da 1,5 kg circa

DESCRIZIONE	Salmone scozzese di qualità superior, delicatamente affumicato a freddo
ASPETTO	Le carni sono di colore rosso arancio, compatte e sode
SAPORE	Dolce, con un buon equilibrio di sapidità, delicatamente affumicato
PRODUTTORE	Friultrota - San Daniele del Friuli (UD)
SELEZIONATO PERCHÈ	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
CURIOSITÀ	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
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da servire su crostini caldi, leggermente imburrati, oppure con un filo di olio extravergine di oliva e un contorno di rucola. Ottimo anche nella preparazione di primi piatti

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.