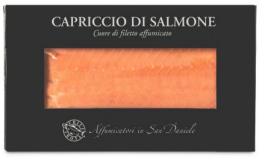
Data di creazione: 12/10/2024

# CAPRICCIO DI SALMONE




| | |
|---|---|
| **CODICE** | 94049 |
| **PAESE E LUOGO DI ORIGINE** | Italia, Friuli Venezia Giulia |
| **PESO** | 350 g circa |

Lingotto di salmone di qualità sashimi, in un delizioso astuccio

| | |
|---|---|
| **DESCRIZIONE** | Lingotto di salmone norvegese prodotto con la parte centrale del filetto di salmoni di qualità sashimi, leggermente affumicati a freddo |
| **ASPETTO** | Di forma simile a un lingotto, si presenta di colore rosso arancio, compatto, sodo |
| **SAPORE** | Dolce, con un buon equilibrio di sapidità, delicatamente affumicato |
| **PRODUTTORE** | Friultrota - San Daniele del Friuli (UD) |
| **SUGGERIMENTI DI UTILIZZO** | Pratico da tagliare al momento, conserva tutta la freschezza e la delicatezza della baffa intera. Condire con un filo di olio extravergine di oliva e pepe nero oppure con una goccia di aceto balsamico tradizionale |

© 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.