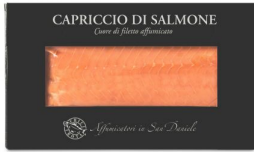


CAPRICCIO DI SALMONE

**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.