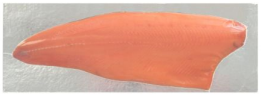
Data di creazione: 03/07/2025

SALMONE SELVAGGIO COHO



CODICE	94051
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	1 kg circa

Baffa intera di salmone selvaggio dalle carni di colore rosso

DESCRIZIONE	Salmone selvaggio pescato sulle coste dell'Alaska in Oceano Pacifico
ASPETTO	Le carni, estremamente compatte, presentano un attraente colore rosso
SAPORE	Delicato, per niente stucchevole, con leggere note di affumicato
PRODUTTORE	Friultrota - San Daniele del Friuli (UD)
SELEZIONATO PERCHÈ	Il salmone selvaggio Coho di Friultrota è pescato ad amo e congelato direttamente a bordo per garantire la massima qualità possibile della materia prima
CURIOSITÀ	Tra i salmoni selvaggi il Coho è quello che ha il tenore di grasso più basso, pari a circa il 4%
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Tagliare a fettine e servirle su crostini di pane ben caldi, leggermente imburrati, oppure disporle sul piatto e condirle con un filo di olio extravergine di oliva e pepe nero

© 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.