

SALMONE SELVAGGIO RED KING



CODICE	94055
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	3,5 kg circa

Busta intera di salmone selvaggio Red King, affumicato a freddo

DESCRIZIONE	Pregiato salmone selvaggio dell'Alaska, dalla baffa di grandi dimensioni
ASPETTO	La baffa, dal colore intenso, presenta una carne soda e compatta ma piuttosto magra, caratteristica tipica dei salmoni selvaggi
SAPORE	La consistenza è setosa, con una buona solubilità e un gusto intenso; l'affumicatura è equilibrata e rispettosa della materia prima
PRODUTTORE	Friultrota - San Daniele del Friuli (UD)
SELEZIONATO PERCHÈ	Un salmone pregiato, lavorato con maestria 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	Il Red King è il più grande dei salmoni: può vivere fino a 7 anni e arrivare a pesare fino a 18 kg. Viene pescato da maggio a settembre dal golfo dell'Alaska fino allo Stretto di Kotzebue e tutto l'anno nel sud-est dell'Alaska, motivo per cui lo si trova fresco in qualsiasi stagione. La pesca è limitata
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Il Red King è un salmone molto delicato. Il consiglio è di ricavare delle fette sottili prestando attenzione a non flettere o piegare il filetto. Per una conservazione ottimale in frigorifero, proteggere la superficie con una pellicola per evitare che la parte esposta all'aria si secchi