

SALMONE SELVAGGIO SOCKEYE 600

G



CODICE	94056
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	600 g circa

**** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Busta intera di Salmone Selvaggio dell'Oceano Pacifico

DESCRIZIONE	Salmone Selvaggio dei tipo Sockeye proveniente dall'Oceano Pacifico (Nordest), affumicato a freddo e lavorato artigianalmente da Friultrota
ASPETTO	La baffa si presenta di un bel rosso brillante, dalla consistenza compatta, per nulla untuosa; ciò è dovuto alla quantità contenuta di grasso che nei salmone selvaggi raramente supera i 7g per ogni etto di pesce
SAPORE	Dolce, per nulla stucchevole, con note leggere di affumicato
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, lunga e complessa, ma che permette di ottenere un salmone affumicato eccellente
CURIOSITÀ	Il Sockeye è un salmone selvaggio dell'Oceano Pacifico pescato da aprile a settembre. A differenza degli altri selvaggi che vengono pescati ad amo, questo viene pescato con reti sotto costa perchè molto restio ad abboccare. Si riconosce per il colore molto acceso e per le carni saporite
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Tagliare a fettine e servirle su crostini di pane ben caldi, leggermente imburattati, oppure disporle su un piatto e condire con un filo di olio extravergine di oliva e pepe nero