

SALMONE SCOZZESE PRAFFETTATO



CODICE	94044
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	1,5 kg circa

Busta preaffettata di salmone scozzese superior, da 1,5 kg circa

DESCRIZIONE	Salmone scozzese di qualità superior, delicatamente affumicato a freddo
ASPETTO	Le carni sono di colore rosso arancio, compatte e sode
SAPORE	Dolce, con un buon equilibrio di sapidità, delicatamente affumicato
PRODUTTORE	Friultrota - San Daniele del Friuli (UD)
SELEZIONATO PERCHÈ	L'affumicatura avviene in affumicatori tradizionali, sottoponendo il prodotto a periodi più o meno lunghi di esposizione al fumo generato dalla combustione senza fiamma di farine di legno, trucioli e bacche aromatiche. Questo metodo di lavorazione, lungo e complesso, è in grado di valorizzare al meglio la materia prima e garantisce un'azione antisettica, antiossidante, conservante e aromatizzante
CURIOSITÀ	Mari aperti e molto ossigenati come quelli che circondano Scozia e Irlanda offrono ai salmoni un'elevata qualità di vita e di alimentazione. I salmoni scozzesi e irlandesi, dovendo affrontare correnti marine fortissime, sviluppano una notevole robustezza e muscolatura; ciò si traduce alla fine in una carne molto consistente, facile da tagliare, molto saporita al palato
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da servire su crostini caldi, leggermente imburriati, oppure con un filo di olio extravergine di oliva e un contorno di rucola. Ottimo anche nella preparazione di primi piatti