

# SALMONE SCOZZESE INTERO



<b>CODICE</b>	94052
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Friuli Venezia Giulia
<b>PESO</b>	2,3 kg circa

Busta intera di salmone scozzese di qualità superior, affumicato a freddo

<b>DESCRIZIONE</b>	Salmone scozzese di qualità superior, delicatamente affumicato a freddo
<b>ASPETTO</b>	Le carni sono di colore rosso arancio, compatte e sode
<b>SAPORE</b>	Dolce, con un buon equilibrio di sapidità, delicatamente affumicato
<b>PRODUTTORE</b>	Friultrota - San Daniele del Friuli (UD)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>CURIOSITÀ</b>	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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Da servire su crostini caldi, leggermente imburattati, oppure con un filo di olio extravergine di oliva e un contorno di rucola. Ottimo anche nella preparazione di primi piatti