

SALMONE NORVEGESE - BUSTA 100

G



CODICE	94042
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	100 g

Salmone norvegese a fette, in elegante busta nera

DESCRIZIONE	Salmone norvegese di qualità superior, salato a secco e affumicato a freddo
ASPETTO	Le fette, ben separate, si presentano di colore rosso arancio, compatte e sode; lunghe e tagliate a mano
SAPORE	Dolce con un delicato tono di affumicatura
PRODUTTORE	Friultrota - San Daniele del Friuli (UD)
SELEZIONATO PERCHÈ	Un salmone d'allevamento selezionato con cura e lavorato con mestria 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
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da servire su crostini caldi leggermente imburrati o, sempre come antipasto, con un filo d'olio extravergine di oliva accompagnato da un contorno di rucola. Ottimo anche nella preparazione di primi piatti come tagliolini o per la preparazione di involtini

© 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.