



SALMONE SELVAGGIO SOCKEYE IN ASTUCCIO

**CODICE**

94063

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Friuli Venezia Giulia

PESO

100 g

Fette di Salmone Selvaggio Sockeye affumicato a freddo, in astuccio

DESCRIZIONE

Salmone Selvaggio del tipo Sockeye (salmone rosso) proveniente dall'Oceano Pacifico (Nordest), affumicato a freddo

ASPETTO

Le fette di salmone si presentano di un bel rosso brillante, dalla consistenza compatta, per nulla untuosa; ciò è dovuto alla quantità contenuta di grasso, che nei salmoni selvaggi raramente supera i 7 g 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 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

CURIOSITÀ

Il Sockeye è un salmone selvaggio dell'Oceano Pacifico pescato da aprile a settembre lungo le coste dell'Alaska. A differenza degli altri selvaggi che vengono pescati ad amo, questo viene pescato con reti sotto costa perché molto restio ad abboccare. Prende il suo nome dal color rosso acceso delle carni

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Da servire in versione sashimi condito con un filo di olio evo e pepe nero o su crostini di pane caldi e imburrati, magari con il burro al limone