

# SALMONE SELVAGGIO SOCKEYE IN ASTUCCIO



<b>CODICE</b>	94063
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Friuli Venezia Giulia
<b>PESO</b>	100 g

Fette di Salmone Selvaggio Sockeye affumicato a freddo, in astuccio

<b>DESCRIZIONE</b>	Salmone Selvaggio del tipo Sockeye (salmone rosso) proveniente dall'Oceano Pacifico (Nordest), affumicato a freddo
<b>ASPETTO</b>	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
<b>SAPORE</b>	Dolce, per nulla stucchevole, con note leggere di affumicato
<b>PRODUTTORE</b>	Friultrota - San Daniele del Friuli (UD)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>CURIOSITÀ</b>	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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Da servire in versione sashimi condito con un filo di olio evo e pepe nero o su crostini di pane caldi e imburriati, magari con il burro al limone