

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 proveniente dall'Oceano Pacifico (Nordest), affumicato a freddo
ASPETTO	La carne si presenta di un bel rosso brillante, dalla consistenza compatta, per nulla untuosa; si presenta già a fette
SAPORE	Dolce, 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. A differenza degli altri selvaggi che vengono pescati ad amo, questo viene pescato con reti sotto costa perchè molto restio ad abboccare. Si riconosce per il colore molto acceso delle sue carni
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Servirlo su crostini di pane ben caldi, leggermente imburriati, oppure disporle su un piatto e condire con un filo di olio extravergine di oliva e pepe nero