

# SALMONE SELVAGGIO RED KING IN ASTUCCIO



<b>CODICE</b>	94064
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Friuli Venezia Giulia
<b>PESO</b>	80 g

Salmone selvaggio Red King affumicato a freddo, pronto all'uso in astuccio

<b>DESCRIZIONE</b>	Salmone Red King affumicato a freddo, affettato manualmente a fetta lunga
<b>ASPETTO</b>	La carne, dal colore rosso acceso, si presenta soda e compatta. Inoltre, trattandosi di un salmone selvaggio, risulta particolarmente magra; si presenta già a fette
<b>SAPORE</b>	Piuttosto delicato con una nota di affumicatura leggera
<b>PRODUTTORE</b>	Friultrota - San Daniele del Friuli (UD)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Il salmone selvaggio Red King di Friultrota è pescato ad amo e congelato direttamente a bordo per garantire la massima qualità possibile della materia prima. Viene proposto senza pellicola protettiva: il particolare processo di lavorazione fa sì che il prodotto rimanga morbido anche in superficie e non necessiti pertanto di protezioni artificiali
<b>CURIOSITÀ</b>	Il Red King di Friultrota è un salmone selvaggio, a differenza di altri Red King sul mercato che provengono da allevamenti E' la specie più grande dell'Alaska: misura tra 75 cm e 1 m e ha un peso medio tra gli 8 e i 9 Kg, anche se può raggiungere i 20 Kg. Viene pescato da maggio a settembre dal golfo dell'Alaska fino allo Stretto di Kotzebue e tutto l'anno nel sud-est dell'Alaska, motivo per cui lo si trova fresco in qualsiasi stagione
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Per apprezzare al meglio il prodotto, si consiglia di aprire la confezione almeno 20 minuti prima del consumo. E' possibile servire le fettine su crostini caldi leggermente imburattati oppure disporle sul piatto e condirle con un filo d'olio extravergine di oliva