

## SALMONE DEL NORD



**CODICE** 94172

**PESO** 1,2 - 1,5 kg

Busta intera di salmone norvegese lavorato con affumicatura tradizionale

<b>DESCRIZIONE</b>	Salmone norvegese confezionato in busta intera, affumicato a freddo
<b>ASPETTO</b>	Le carni sono di colore rosso arancio, compatte e sode, senza pelle
<b>SAPORE</b>	Salmone norvegese affumicato dal sapore dolce e dall'affumicatura intensa e stuzzicante. La sapidità è decisa
<b>PRODUTTORE</b>	Friultrota - San Daniele del Friuli (UD)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Lavoriamo a stretto contatto con Friultrota da molto tempo, così quando abbiamo chiesto loro di realizzare una linea di salmone "da lavoro" più accessibile per la ristorazione non si sono tirati indietro. Dopo una lunga ricerca e tempi fisiologici di inserimento, siamo qui a presentarvi un salmone norvegese lavorato con affumicatura tradizionale e confezionato in tre comodi formati: baffle da 1 kg circa preaffettato e intero, già senza pelle, e una busta da 300 g sempre di salmone preaffettato
<b>CURIOSITÀ</b>	L'utilizzo del salmone affumicato da qualche anno è ormai uscito dai soliti canoni dell'utilizzo esclusivamente natalizio, diventando parte della cucina (soprattutto internazionale) in moltissime preparazioni: dalla colazione alla cena, ci sono sempre buone ragioni per scegliere una pietanza con il salmone
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Se cercate un prodotto per l'avocado toast, per le vostre pizze o focacce o anche per un tramezzino, questo prodotto potrebbe fare al caso vostro