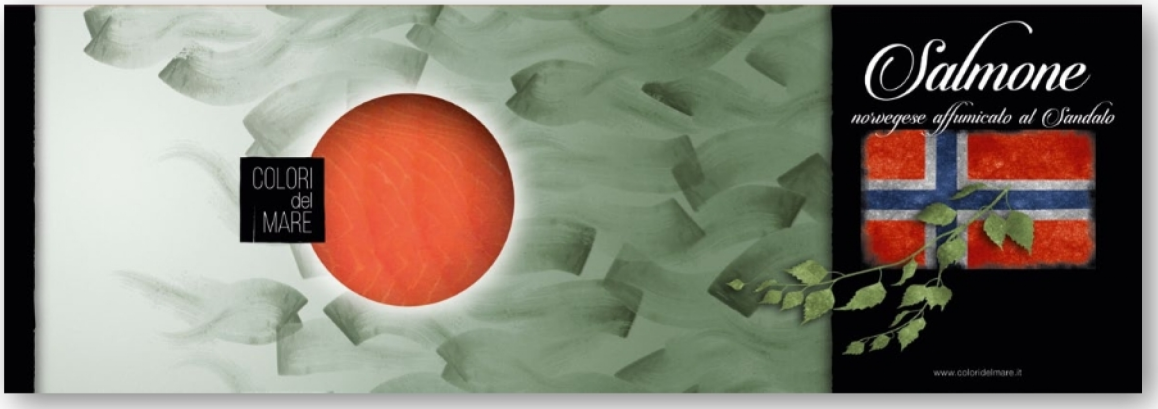
Salmone

NORVEGESE AFFUMICATO AL SANDALO

Si racconta che commercianti di spezie, nelle loro navigazioni nei paesi del nord Europa, crearono questo eccezionale abbinamento di gusto e colore utilizzando la polvere di legno Sandalo per meglio conservare i filetti di pesce più pregiati. Un prodotto da un gusto antico, ma sorprendente.

SANO E NATURALE
Il salmone contiene i famosi acidi grassi omega-3 che rivestono grande importanza per diverse funzioni del nostro organismo. E' quindi evidente la necessità di equilibrare la nostra dieta con un giusto apporto di omega-3. Tra gli alimenti che ne sono più ricchi ci sono: il salmone, lo sgombro, il tonno e il merluzzo nordico.

COME CONSERVARLO
Per gustare al meglio tutto il sapore conservarlo nello scomparto più freddo del frigorifero. Una volta tolto dal frigorifero, attendere qualche minuto prima di servirlo così da raggiungere la tavola a temperatura ambiente, esaltandone al massimo la consistenza e il sapore. Una volta aperto avvolgere l'eventuale rimanenza in carta per alimenti (tipo domopack) e non riutilizzare l'involucro della confezione sottovuoto.



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
Valori medi in 100 g

Energia	672 KJ / 161 kcal
Grassi	8,5 g
di cui:	
- acidi grassi saturi	2,0 g
- acidi grassi monoinsaturi	3,9 g
- acidi grassi polinsaturi	2,6 g
Carboidrati	0,0 g
di cui:	
- zuccheri	0,0 g
Proteine	21 g
Sale	3,5 g

CARTA DI IDENTITA'

SPECIE: Salmone - Salmo Salar
COLORE: rosso geranio
ODORE: affumicato gradevolmente accentuato
SAPORE: robusto e aromatico
ABBINAMENTI: vino bianco leggermente aromatico

SALMONE AFFUMICATO AL SANDALO NORVEGESE
PREAFFETTATO PESO VARIABILE IN CRT DA 5 BAFFE