



Salmone

SELVAGGIO AFFUMICATO

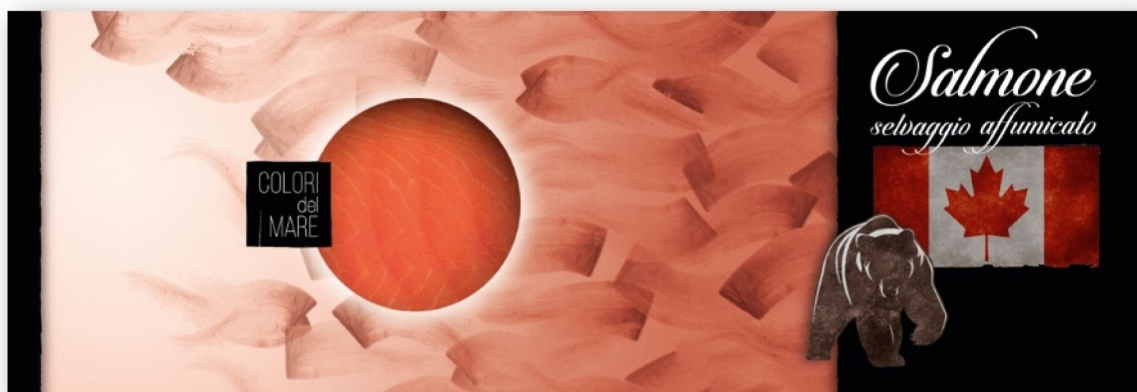
Colore acquisito da un'alimentazione naturale, pescato ad amo nelle acque del Canada o Alaska, ricco naturalmente di acidi polinsaturi e omega-3. Queste sono le caratteristiche che ritroverete nel degustare questo prodotto dal gusto inimitabile.

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 sgombero, 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	627 KJ / 150 kcal
Grassi	7,3 g
di cui:	
- acidi grassi saturi	1,7 g
- acidi grassi monoinsaturi	3,3 g
- acidi grassi polinsaturi	2,3 g
Carboidrati	0,0 g
di cui:	
- zuccheri	0,0 g
Proteine	21 g
Sale	3,5 g

CARTA DI IDENTITA'

SPECIE: Salmone rosso - *Oncorhynchus nerka*
COLORE: rosso geranio
ODORE: affumicato gradevolmente accentuato
SAPORE: robusto e aromatico
ABBINAMENTI: vino bianco leggermente aromatico

SALMONE AFFUMICATO CANADESE SOCKEYE
INTERO PESO VARIABILE IN CRT DA 5 BAFE