



Salmone

SCOZZESE AFFUMICATO

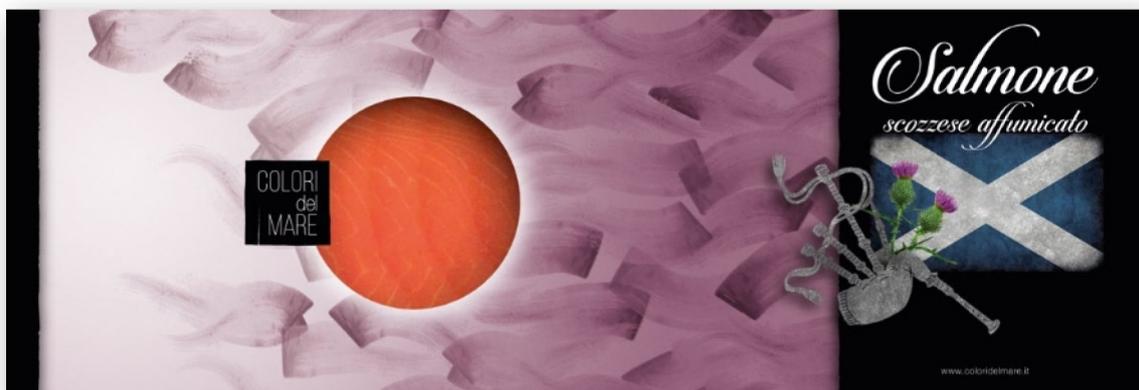
Dalle pure acque delle Island scozzesi proviene questo salmone selezione "Superior", carne soda, salato a mano, unito ad una scrupolosa lavorazione ad opera di maestri affumicatori, lo hanno trasformato in una vera prelibatezza per la vostra tavola

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 sgombrò, 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	1.012 KJ / 243 kcal
Grassi	17 g
di cui:	
- acidi grassi saturi	5,8 g
- acidi grassi monoinsaturi	6,1 g
- acidi grassi polinsaturi	5,1 g
Carboidrati	0,3 g
di cui:	
- zuccheri	<0,5 g
Proteine	22 g
Sale	1,1 g

CARTA DI IDENTITA'

SPECIE: Salmone - Salmo Salar selezione "Superior"
COLORE: Colore rosso-arancio
ODORE: tipico affumicato delicato
SAPORE: vellutato
ABBINAMENTO: vino bianco champenoise o rosato
fragrante

SALMONE AFFUMICATO SCOZZESE
PREAFFETTATO GR.650 IN CRT DA 5 BAFFE