



Salmone

NORVEGESE AFFUMICATO

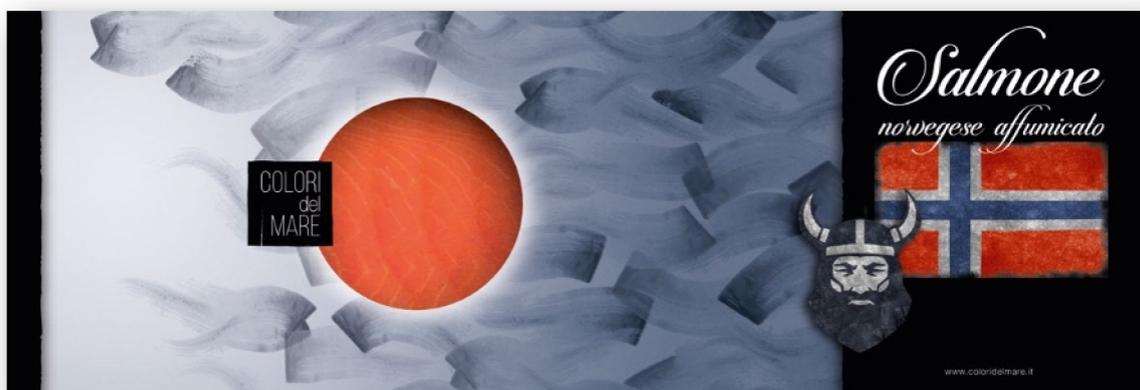
Da un'antica ricetta "Vichinga": fatta di pesce lavorato dal fresco, sale marino, e affumicato con legni pregiati per ben 24 ore; nasce il gusto classico del vero Salmone affumicato che potrete assaporare al naturale o accompagnato da abbinamenti sfiziosi della vostra fantasia culinaria

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	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: rosa / arancio
ODORE: affumicato gradevolmente intenso
SAPORE: pieno austero aromatico
ABBINAMENTI: vino bianco giovane secco armonico

SALMONE AFFUMICATO NORVEGESE
PREAFFETTATO GR.700 IN CRT DA 5 BAFFE