

PRODUCTOS ESPECIALES DE NAVIDAD



SALMON CON ALGA NORI

Ingredientes:

Salmón noruego, sal, azúcar, aceite de oliva virgen, humo natural y alga Nori seca.

Sin conservantes ni colorantes

Cata:

Se recomienda degustarlo con cierto grosor y a temperatura ambiente. Conservación entre 1 y 3°C. Caducidad: 25 días



TACOS DE SALMON AHUMADO

Dados de Salmón con unas gotitas de aceite, piñones, hoja de pino, pimienta de Sechuan y cardamomo.

Ingredientes:

Salmón noruego, sal, azúcar, aceite de oliva virgen y humo natural.

Sin conservantes ni colorantes

Cata:

Se recomienda degustarlo a temperatura ambiente. Conservación entre 1 y 3°C. Caducidad: 25 días



JALMÓN (Jamón de Salmón)

Elaboración:

Salmón ahumado y secado unos 30 días aprox. en un secadero con total control de temperatura (15°C) y humedad (65%).

Pierde aproximadamente la mitad de su peso, por lo que con esta deshidratación conseguimos un producto totalmente diferente y único. Sin conservantes ni colorantes

Cata:

Ideal como aperitivo con almendras saladas o en ensalada.

Conservación entre 3 y 5°C. Caducidad 60 días