

Salmone affumicato Norvegese



Se ti piace il salmone affumicato devi
andare da un vero norvegese!

Qualche curiosità

Troll Salmon combina secolari metodi di affumicatura e competenze tecniche di altissimo livello con le più recenti tecnologie di trasformazione, portando la tradizione del salmone affumicato norvegese a nuovi limiti.

TROLL È CONSIDERATO DAI PALATI

e non solo, il salmone **numero 1**, qualità che va ricercata nell'intero ciclo di vita del pesce cresciuto nei 16 migliori allevamenti di Norvegia (certificati da Det Norske Veritas, primo ente certificatore di sostenibilità mondiale) nel rispetto delle rigide leggi Kosher, nutrito per lo più di alimenti vegetali e trattato in modo naturale.



VENGONO SELEZIONATI

solo gli esemplari migliori che superano i test qualitativi e i corretti rapporti di massa magra-massa grassa, per poi essere puliti e affumicati in uno stabilimento a temperatura costante di 4 gradi centigradi, tramite manodopera diretta che lavora a turni di 90 minuti per volta e macchinari ad altissima tecnologia



*si tratta
ad esempio di
uno dei pochissimi
produttori al mondo in
grado di pre-affettare il
salmone senza sottoporlo a
processi di
congelamento*



L'ECCELLENZA QUALITATIVA DELLA

materia prima è testimoniata dal gusto del salmone Troll, più dolce rispetto ad altri salmoni norvegesi, grazie anche a una minuziosa pratica di affumicatura che viene eseguita a gradazioni diverse con trucioli di legno di faggio. Il prodotto finale è genuino, lavorato senza aggiunta di conservanti né di altri additivi che potrebbero alterarne il vero colore e sapore. Unico elemento aggiunto: un pizzico di sale. I salmoni preaffettati affrontano un processo di affumicatura a freddo a ca. 4 °C, dove il fumo prima di entrare nel forno in cui andrà ad affumicare i pesci passa attraverso diverse vasche d'acqua che lo filtrano e lo raffreddano evitando che la cenere possa in alcun modo arrivare al forno.

I SALMONI AFFUMICATI A CALDO

subiscono un ulteriore passaggio oltre all'affumicatura tradizionale a freddo e alla fine del ciclo da 4 gradi passano a quello a caldo da ca.70 fino a 99°C. Anche in questo caso il fumo passa attraverso diverse vasche d'acqua che filtrano e portano il fumo alla temperatura richiesta.

Indicazione d'uso e conservazione:

Si deve conservare il salmone Troll in frigorifero a una temperatura compresa tra gli 0 e i 4 °C.

Una volta aperta la confezione si deve consumare il prodotto entro 4/5 giorni continuando a conservarlo in frigorifero.

Se si desidera surgelare Troll Salmon si consiglia di congelare il prodotto fresco il prima possibile. In questo modo il salmone si mantiene integro anche fino a 10/12 mesi.

Una volta scongelato il salmone andrà consumato entro 4/5 giorni se correttamente conservato in frigorifero.

N.B. Il SalmoPepe può essere sia antipasto che secondo piatto.



NORCOM SRL

Iscritta Reg. Imprese di Milano
in data 08/05/1962 REA MI-598602
N.ro iscrizione Reg. Imp / CF / PI 00743550154
Capitale soc. 100.000 euro

INFO

Via E. Motta, 6
20144 – Milano
Tel: 02 4813113
Fax: 02 435201
salmone@norcom.it