



Affumicati in trancio



L'affumicamento è un'antica tecnica di conservazione considerata l'evoluzione dell'ancora più remoto processo di essiccazione.

Per millenni, prima dell'avvento della refrigerazione, questa tecnica è stata importantissima per la

*conservazione del cibo. Il **Tonno**, lo **Storione**, il **Pesce Spada**, il **Marlin**, la **Cernia** e le **Anguille affumicate a filetti** Smeralda sono accuratamente selezionati, lavorati, e confezionati sottovuoto per garantire una conservazione ottimale. Si impiegano*

i migliori legni affinché il sapore di affumicato non sovrasti quello naturale del pesce. Conditi con olio extravergine d'oliva e limone, si sposano perfettamente con verdure, pasta e insalate fredde.

· Chunks of smoked fish ·





Affumicati in trancio

<i>Tonno e Storione</i>	Codice Articolo Product Code	Peso Netto Net Weight	Confezione Packing	Imballaggio in cartone Package in box		Codice EAN EAN Code
				Peso Netto Net Weight	Pezzi Pieces	
Tonno Pinna Gialla <i>Yellow Fin Tuna</i>	106-OUA	1 / 2,5 Kg	Busta PVC sottovuoto	5 Kg	Variabile Variable	Variabile Variable
Storione, Beluga <i>Sturgeon, Wild Beluga</i>	107-OUA	1 / 2,5 Kg	Vacuum pack	5 Kg		

<i>Cernia e Pesce Spada</i>	Codice Articolo Product Code	Peso Netto Net Weight	Confezione Packing	Imballaggio in cartone Package in box		Codice EAN EAN Code
				Peso Netto Net Weight	Pezzi Pieces	
Cernia <i>Grouper</i>	127-OMX	1 / 1,5 Kg	Busta PVC sottovuoto	5 Kg	Variabile Variable	Variabile Variable
Pesce Spada <i>Swordfish</i>	105-OUB	1 / 2,5 Kg	Vacuum pack	5 Kg		

<i>Marlin e Filetti di Anguille</i>	Codice Articolo Product Code	Peso Netto Net Weight	Confezione Packing	Imballaggio in cartone Package in box		Codice EAN EAN Code	
				Peso Netto Net Weight	Pezzi Pieces		
Marlin <i>Marlin</i>	105-OUC	1 / 2,5 Kg	Busta PVC sottovuoto	5 Kg	Variabile Variable	Variabile Variable	
Filetti di Anguille <i>Eel Fillets</i>	108-2PA	100 g	Vacuum pack	2 Kg			20
	108-2GA	350 g		7 Kg			20

Smoking is a very ancient method of preservation and is seen as the evolution of the still more ancient process of drying. For thousands of years, before the advent of refrigeration, this technique was a major food preservation method.

The Tuna, Sturgeon, Swordfish, Marlin, Grouper and Fillets of Smoked Eel marketed by Smeralda are carefully selected, processed and vacuum packed to ensure optimum shelf life. The best varieties of wood are used to guarantee that

the flavour of the smoking does not overshadow the natural taste of the fish. Dressed with extra-virgin olive oil and lemon, these products match perfectly with fresh salad vegetables, pasta and cold salads.