



Salmone, Pesce Spada, Tonno e Mosciamme in astuccio



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 **Salmone**, il **Pesce**

Spada, il **Tonno** e il **Mosciamme di Tonno** o "**Bresaola di Tonno**" a fette Smeralda sono accuratamente selezionati, lavorati, affettati 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.

· Sliced Salmon, Swordfish, Tuna and Tuna Mosciamme ·





Salmon, Pesce Spada, Tonno e Mosciamme in astuccio

<i>Salmon Norvegese</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	
Affumicato a fette Smoked and Sliced Norwegian Salmon	101-2XX	50 g	Su plateau in busta PVC sottovuoto Tray and vacuum	1 Kg	20	8019500000955
	101-2PX	100 g		2 Kg	20	8019500001174
	101-2MX	200 g		4 Kg	20	8019500001181
	101-2MA	300 g		6 Kg	20	8019500000597

<i>Tonno Pinna Gialla</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	
Affumicato a fette Smoked and Sliced Yellow Fin Tuna	106-2UA	100 g	Su plateau in busta PVC sottovuoto Tray and vacuum	2 Kg	20	8019500001433

<i>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	
Affumicato a fette Smoked and Sliced Swordfish	105-2UA	100 g	Su plateau in busta PVC sottovuoto Tray and vacuum	2 Kg	20	8019500001419

<i>Mosciamme di Tonno</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	
A fette Dried and Sliced Tuna Fillet	104-2PX	80 g	Su plateau in busta PVC sottovuoto Tray and vacuum	1,6 Kg	20	8019500001402

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 sliced Salmon, Swordfish, Tuna and Tuna Mosciamme or "Tuna Bresaola" 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.