

Los beneficios de un sólido
Estándar de Calidad



Trucha del Fiordo

Sorprende a tus clientes y conquístatos
con la Joya de los Fiordos Noruegos

El Estándar de Calidad de la Trucha del Fiordo de Noruega está basado en un conjunto de rigurosos controles que garantizan un alto nivel en todas sus fases. Para alcanzar dicho Estándar de Calidad, la Trucha del Fiordo de Noruega debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Criarse en las aguas del Mar de Noruega y pesar más de 2 kg
- Presentar una carne de color rojo intenso, una piel brillante y un aspecto natural
- Envasarse nada más ser sacrificada y almacenarse y ser transportada sin romper la cadena de frío (entre 0 y 4°C) hasta su entrega
- Únicamente puede haber sido manipulada por el personal formado de acuerdo con las especificaciones del Estándar de Calidad
- Cada planta de producción registrada deberá:
 - Cumplir con los Estándares de Calidad (estándar nº NS 9412:2010)
 - Facilitar la trazabilidad completa y detallada junto con la documentación sobre calidad
 - Estar registrada en la Autoridad Noruega de Seguridad Alimentaria
 - Estar controlada por una tercera entidad independiente

Todo esto para garantizar que puedas disfrutar de la mejor Trucha del Fiordo de Noruega.



PRODUCTOS DEL MAR DE NORUEGA

Plaza de Colón, 2, - Torre 2 - Planta 20
28046 MADRID
Telf.: 91 344 17 88 - Fax: 91 344 02 32

Para obtener más información
mardenoruega.es

mardenoruega.es





La Trucha del Fiordo de Noruega es conocida como “La Joya de los Fiordos Noruegos” convirtiéndose en la favorita de las gastronomías de todo el mundo. Hay muchas razones para elegir la Trucha del Fiordo de Noruega, estas son algunas:

- La Trucha del Fiordo de Noruega se cría en los Fiordos Noruegos, donde el mar y el agua dulce de los glaciares se encuentran. Por eso tiene esa pureza y ese sabor único.
- La Trucha del Fiordo de Noruega es un alimento que aporta proteínas y nutrientes como el Omega 3, las Vitaminas A, B12 y D, yodo y antioxidantes.
- La Trucha del Fiordo de Noruega garantiza su seguridad alimentaria. Durante todo el proceso, desde el nacimiento hasta que llega fresca a tu cocina, cumple con los más rigurosos estándares y controles de calidad.



¿Qué es la Trucha del Fiordo de Noruega?



- La Trucha del Fiordo de Noruega es una especie de pescado que vive en los Fiordos Noruegos.
- La Trucha del Fiordo de Noruega es fácilmente reconocible por su intenso color naranja rojizo y su marmoleado blanco, que dan un aspecto único a su carne.
- La Trucha del Fiordo de Noruega tiene un sabor puro. La continuidad en el paladar es buena y el sabor es notablemente rico.
- Es perfecta para degustarla cruda, marinada, o cocinada a baja temperatura. También para hacer tapas, sushi, sashimi o tartar.
- La Trucha del Fiordo de Noruega es un producto con una producción limitada, de aproximadamente 60.000 toneladas al año, que resulta pequeña al compararla con la del Salmón Noruego, de 1.2 millones de toneladas.

¿Cómo se cocina la Trucha del Fiordo de Noruega?



- La Trucha del Fiordo de Noruega es un pescado delicado si lo cocinamos a altas temperaturas. Esto se debe a que su carne es magra, ya que la mayoría de la grasa se concentra en la ventresca.
- Si la preparamos a baja temperatura obtendremos resultados óptimos de sabor, textura y color.
- Cuando la cocinemos, la temperatura en el interior debería oscilar entre los 40 y los 48 grados.
- La Trucha del Fiordo puede combinarse con sabores tanto intensos como sutiles.
- Para un resultado perfecto al cocinar, marinar antes la Trucha del Fiordo en una salmuera al 10 por ciento (100g de sal por un litro de agua) durante aproximadamente 10 minutos.
- Para cocinar la Trucha del Fiordo de Noruega **al horno**, la temperatura no debe sobrepasar los 100°C.
- **A la parrilla o a la plancha** queda mejor cocinada con su piel. Podemos ponerla en una sartén por el lado de la piel a temperatura media durante 4-5 minutos, dar la vuelta y seguir otros 3-4 minutos. Si la hacemos **al grill**, lo mejor es marcarla para que coja color y terminar lentamente la cocción o en el horno o en la parte más alejada de las brasas.
- También la podemos hacer **escalfada**. Para ello, la marinamos con sal y azúcar al 50 por ciento durante 10-20 minutos, mejorando su textura, color y sabor. Tenemos que retirar la marinada debajo del grifo de agua fría. Entonces hervimos muy suavemente el líquido de escalfar, lo apartamos del fuego y dejamos que se escalfe la Trucha del Fiordo de Noruega durante 8-10 minutos.

Todo lo que necesitas saber sobre la Trucha del Fiordo de Noruega

¿El cultivo de la Trucha del Fiordo de Noruega es diferente del cultivo de Salmón Noruego?

La producción del Salmón Noruego y de la Trucha del Fiordo de Noruega es bastante similar. Ambos son criados en las frías y cristalinas aguas de Noruega pero, mientras el Salmón Noruego suele cultivarse fuera de la costa, la Trucha del Fiordo de Noruega se cría en los mismos Fiordos. La Trucha del Fiordo de Noruega crece en los Fiordos Noruegos, donde los ríos - formados por agua de los glaciares y nieve derretida - restan salinidad al agua marina.

¿Qué diferencias hay entre la Trucha del Fiordo de Noruega y la trucha de río europea?

La trucha de río europea se cultiva en agua dulce y por lo tanto adquiere un sabor diferente de la Trucha del Fiordo de Noruega que es criada en agua marina. La principal diferencia entre la Trucha del Fiordo de Noruega y la trucha de río europea es su tamaño y sabor. Cerca del 30% de la trucha de río europea que se vende es de 800 gramos y aproximadamente el 40% está entre los 800 gramos y los 1,2 kilos. En Noruega, su tamaño puede alcanzar más de 5 kilos.

¿Desde cuándo se cultiva la Trucha del Fiordo en Noruega?

El cultivo de la Trucha del Fiordo de Noruega data de la década de 1960.

Y todo lo necesario para que tus clientes se lleven a casa la Joya de los Fiordos Noruegos

Hemos preparado una gran campaña publicitaria que apoyará tus ventas. Una campaña que convertirá a la Trucha del Fiordo de Noruega en una de las grandes estrellas de tu establecimiento.

Con presencia en Televisión. En programas de máxima audiencia. Donde daremos a conocer a toda España este nuevo lanzamiento.

Con un atractivo material de Punto de Venta y diferentes piezas que hablan de la calidad, los beneficios y las posibilidades culinarias de este maravilloso pescado.

Cuando tus clientes lo descubran y lo prueben, te lo quitarán de las manos.

La Trucha del Fiordo de Noruega. Una gran Joya de la Naturaleza. Un valor seguro para tu negocio.



Caja contenedora de recetas

Marca producto



Recetario

