

I Benefici del Salmone Norvegese non sono un segreto



Il Salmone Norvegese è il pesce che incontra i gusti di tutta la famiglia. È ricco di proteine, vitamine e minerali. Le sue origini, le acque fredde e cristalline dei fiordi della Norvegia, garantiscono la qualità e la freschezza del prodotto. Il Salmone Norvegese può diventare l'ingrediente principale per tutte le ricette che la tua immaginazione è in grado di ideare.



Con il Salmone Norvegese tutto è più semplice. Può essere utilizzato per moltissime ricette adatte a ogni periodo dell'anno. È perfetto da servire come antipasto, primo o secondo e incontra il gusto di tutta la famiglia. È l'ingrediente ideale per i piatti di tutti i giorni perché è davvero semplicissimo da portare in tavola: è facile da pulire, spellare e sfilettare e la sua carne compatta è pronta per essere cucinata nelle più svariate cotture. Esiste un taglio di salmone adatto ad ogni tipo di cottura: dai filetti che possono essere cucinati al forno o grigliati, ai cubetti per hamburger e polpettine da far saltare in padella... la varietà è davvero infinita!



Oltre ad essere buono, poi, fa anche bene alla salute. I benefici derivanti dal consumo di Salmone Norvegese si uniscono al suo gusto unico da provare in innumerevoli ricette.

Gli elevati standard di eccellenza e sicurezza norvegesi garantiscono la qualità e la freschezza del prodotto e questo è ancora più evidente quando lo si gusta perché la sensazione è quella di essere in riva a un fiordo. Grazie alle particolari condizioni climatiche e geografiche, infatti, i fiordi norvegesi costituiscono l'ambiente ideale per l'allevamento del salmone che cresce così lentamente nelle acque fredde e cristalline della Norvegia, mantenendo intatto il sapore del mare.

www.fiordisapori.it

*Dalla Norvegia
alla tua tavola*

