

Il Salmone UPSTREAM di Claudio Cerati



Il Salmone Upstream è pescato nell'arcipelago delle FAROE ISLANDS, fra le acque più pulite della nostra Terra.

E' lavorato in modo artigianale, è privo di antibiotici e ricchissimo di Omega 3, la sua affumicatura è delicatissima e questo consente di gustarlo con piacere tutto l'anno.

L'eccellenza del gusto impreziosirà la vostra tavola, offrendo un tocco di classe alla vista e al palato.



Il filetto è ottenuto dalla parte centrale del salmone e racchiude mare e dolcezza insieme