

Il salmone selvaggio dell'Alaska sulla tavola delle feste

Un regalo raffinato per i palati più esigenti

Fresco, o meglio, congelato, come vuole la legislazione dell'Alaska che ne regola la pesca. Oppure affumicato, dal sapore deciso ma con una consistenza che fa sì che si scioglia letteralmente in bocca.

Il Salmone Selvaggio dell'Alaska porta sulla tavola delle Feste Natalizie una tradizione tutt'altro che scontata, grazie alle sue straordinarie peculiarità che lo rendono assolutamente unico e speciale.

Privo di venature grasse e ricco di omega 3, il Salmone Selvaggio dell'Alaska vanta la sua esclusiva superiorità non solo per l'habitat incontaminato in cui nasce e sviluppa il suo ciclo vitale ma anche per il cibo di cui si nutre, costituito di plancton e di piccoli crostacei, un'alimentazione sana e assolutamente naturale che valorizza la morbidezza delle carni e il sapore.

Perfetto per essere cucinato con semplicità o in fantasiose ricette, il salmone Selvaggio dell'Alaska è inserito nei menù degli chef più prestigiosi del mondo. Potete scoprire i loro suggerimenti sul sito ricco di informazioni, di storia e, naturalmente, di golosità!

www.alaskaseafood.it