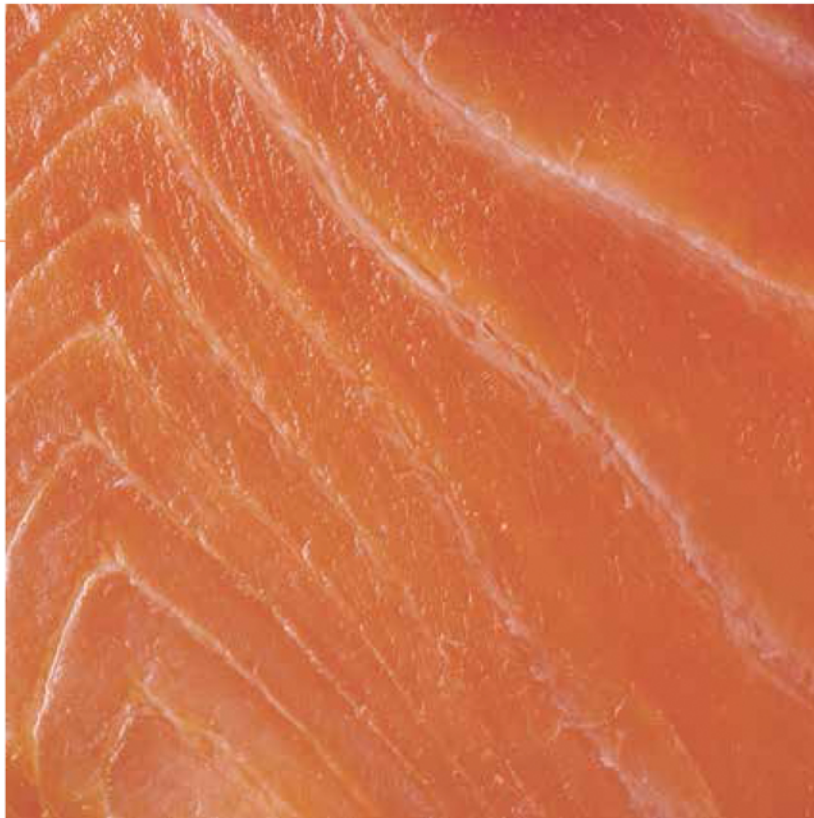


Salmone selvaggio pescato nelle acque dei mari del Nord, viene lavorato in modo da mantenerne intatti il caratteristico sapore e la morbidezza delle carni. L'affumicatura, secondo tradizione, avviene al fuoco di legni mediterranei.

*Free-ranging salmon caught in the North Sea and processed so as to guarantee its characteristic flavor and consistency. Smoking, using traditional methods, is based on the use of Mediterranean woods.*

*Saumon sauvage pêché dans les eaux de la Mer du Nord ; il est travaillé de façon à garder intactes sa saveur caractéristique et la tendresse de sa chair. Le fumage, suivant la tradition, se fait au feu de bois méditerranéens.*

*Wilder Lachs aus Nordeuropa, bei dessen Verarbeitung der charakteristische Geschmack und die Zartheit des Fleisches erhalten bleibt. Der Fisch wird traditionsgemäß mit mediterranen Hölzern geräuchert.*



## Salmone affumicato

Pistacia  
Lentiscus





**Come gustarlo**

Affettato e marinato in succo di limone, arancia, olio e una spruzzata di pepe, con l'aggiunta di carciofi tagliati a fettine sottili e qualche scaglia di grana, è un antipasto originale e di sicuro gradimento. Tritato finemente, rosolato in qualche cucchiaino d'olio, bagnato con un po' di whisky e legato con panna liquida è il condimento raffinato di uno squisito risotto.

**Ingredienti**

Salmore, sale, fumo, aromi naturali mediterranei. Prodotto confezionato sottovuoto senza coloranti né conservanti aggiunti.

**Conservazione**

Conservare in frigorifero a una temperatura da 0 a 3 °C.

**Serving suggestions**

*Sliced and marinated in a blend of lemon and orange juice, olive oil and a dash of pepper, together with thinly sliced artichokes topped with a few flakes of 'grana' cheese – an original starter, sure to please family and guests alike.*

*Chop finely, brown slowly in a few spoons of olive oil, add a dash of whisky and stir in some cooking cream a winning choice for an original, stylish 'risotto'.*

**Ingredients**

Salmon, salt, smoke, natural Mediterranean flavorings. Vacuum packed without colorings or preservatives.

**Storage**

Store in the refrigerator at a temperature of 0 to 3 °C.

**Comment le déguster**

*Haché et mariné dans du jus de citron, orange, huile et un peu de poivre, on y ajoute des tranches fines d'artichauts et quelques miettes de Grana Padano ; c'est un hors d'œuvre original et qui plaira beaucoup.*

*Finement haché et revenu dans quelques cuillérées d'huile, arrosé avec du whisky et lié avec de la crème fraîche liquide, c'est le condiment raffiné pour un risotto exquis.*

**Ingrédients**

Saumon, sel, fumée, arômes naturels du maquis méditerranéen. Produit conditionné sous vide, sans colorants ni conservateurs ajoutés.

**Conservation**

Conserver au réfrigérateur à la température de 0 à 3 °C.

**Verwendungstipps**

Aufgeschnitten und in Zitronen- und Orangensaft sowie etwas Olivenöl und Pfeffer eingelegt und mit in feine Scheiben geschnittenen Artischocken und etwas grob geriebenem Parmesan, stellt dieses Produkt eine originelle Vorspeise dar, die auch anspruchsvolle Gaumen überzeugen wird.

Fein gehackt und in ein paar Löffeln Olivenöl angedünstet, mit etwas Whisky abgelöscht und mit Sahne verfeinert, erhält man ein exquisite Grundlage für Risotto.

**Zutaten**

Lachs, Salz, Rauch, natürliche mediterrane Aromen. Vakuumverpackt ohne Zusatz von Farb- oder Konservierungsstoffen.

**Lagerung**

Im Kühlschrank bei einer Temperatur von 0-3°C aufbewahren.

**Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto**

**Valore energetico**

161 kcal – 674 kJ

**Proteine**

19,44% p/p (N x 6,25)

**Carboidrati**

1,40% p/p

**Grassi**

8,63% p/p

**Average nutritional values per 100 g**

**Energy value**

161 kcal – 674 kJ

**Proteins**

19.44% p/p (N x 6,25)

**Carbohydrates**

1.40% p/p

**Fats**

8.63% p/p

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit**

**Calories**

161 kcal – 674 kJ

**Protéines**

19,44% p/p (N x 6,25)

**Hydrates de carbone**

1,40% p/p

**Matières grasses**

8,63% p/p

**Nährwertabelle pro 100 g Produkt**

**Brennwert**

161 kcal – 674 kJ

**Eiweißgehalt**

19,44% pro Gewichtseinheit (N x 6,25)

**Kohlenhydratgehalt**

1,40% p/p

**Fettgehalt**

8,63% p/p

Reference  
Référence  
Produktname

Codice EAN  
EAN Code  
Code EAN  
EAN-Code

Peso confezione  
Package weight  
Poids de la confection  
Packungsgewicht

Confezioni per cartone  
No. of packages per carton  
Confections par carton  
Stück pro Karton

Cartoni per pedana  
No. of cartons per pallet  
Cartons par palette  
Kartons pro Pallet

Durata in mesi  
Shelf life (months)  
Durée en mois  
Haltbarkeitsdauer in Monaten

Salmore intero/Whole salmon/Saumon entier/Lachs (ganz)	227613	500 - 3.000 g	28	15	2
Salmore preaffettato/Sliced salmon/Saumon en tranches/Aufgeschnittener Lachs	227613	500 - 3.000 g	16	15	2
Salmore in busta/Vacuum-packed salmon/Saumon en sachet/Abgepackter Lachs	8009122000105	50 g	25	120	2
Salmore in busta/Vacuum-packed salmon/Saumon en sachet/Abgepackter Lachs	8009122001003	100 g	20	120	2
Salmore in busta/Vacuum-packed salmon/Saumon en sachet/Abgepackter Lachs	8009122006152	200 g	15	120	2
Ritagli di salmore/Salmon trimmings/Saumon en morceaux/Lachsstücke	8009122007050	250 g	8	120	2
Ritagli di salmore/Salmon trimmings/Saumon en morceaux/Lachsstücke	8009122007104	500 g	6	120	2



*Sarda Affumicati*

Stabilimento: 09010 Buggerru - Cagliari ~ Località Sa Colombera  
telefono e fax +39 0781 549 14 - 549 30  
Sede legale: via Alghero 14, 09127 Cagliari  
telefono e fax +39 070 653 462  
mail: sardaf@tiscali.it ~ www.sardaffumicati.com