



Salmón Ahumado Sueco

Salmo Salar Salvaje

Salmo Salar criado en cautividad

Ahumado en frio

Ahumado en frio y marinado

Ahumado en caliente



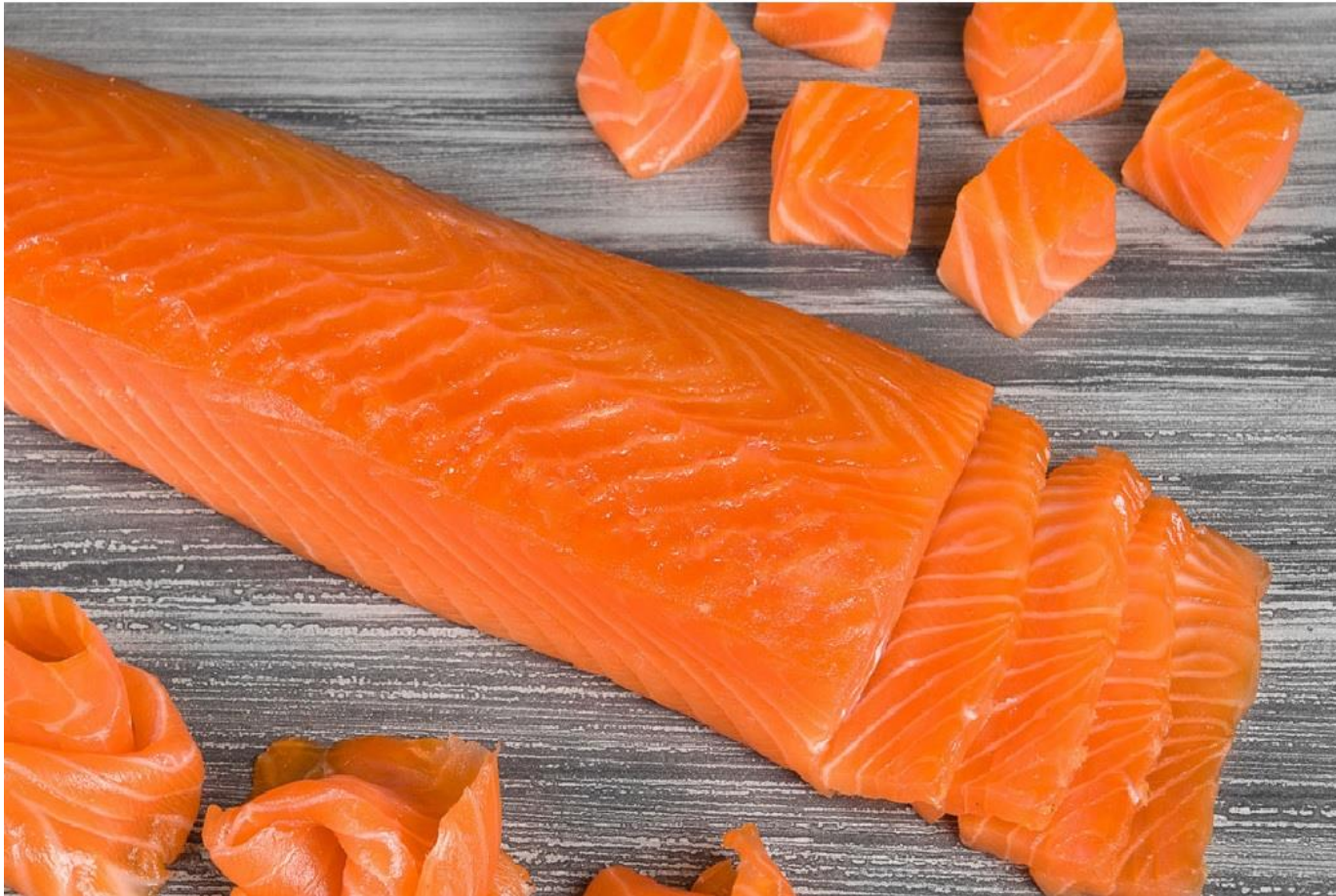
El salmón se cría en las costas de Dinamarca. Salmón Ahumado en frío marinado de la variedad "Salmo Salar", criado en cautividad pero en lo que llamamos crecimiento por desarrollo natural, es decir, bajo nivel de concentración en las zonas de engorde, con alimentación suministrada de manera natural por las corrientes y cambios de marea que aportan plancton, krill y otros nutrientes en aguas del Mar Báltico, que es donde alcanza su cota de excelencia en cuanto al peso requerido, y es cuando se envía a Suecia a la factoría de Stefan Palsson, el cual procede a la elaboración en sus instalaciones, utilizando los métodos tradicionales suecos a los salmones ahumados y marinados



La calidad de sus recetas propias, lo han llevado a recibir numerosos premios en Inglaterra, en los prestigiosos "Taste Award", llegando a conseguir el " Tenedor de Oro", máximo galardón que se entrega en este concurso.

También su calidad ha sido reconocida al incluirlo como proveedor de la Casa Real Inglesa, Casa Real Sueca, Casa Real Danesa y también como proveedor habitual en las cenas oficiales en la entrega de los Premios Nobel.

Foodfilosofy S.L. y Stefan Pålsson A.B. han firmado un acuerdo de colaboración para introducir en España, Portugal y Andorra su gama de productos de alta calidad lo que le ha valido un gran reconocimiento internacional.



Salmón Ahumado Sueco

Entero

Pre cortado

En dados



Salmón Ahumado en Frio el cual puede ser pre cortado o entero, envasado al vacío en atmósfera controlada y presentado en envases de 200, 600 gramos y piezas enteras de 1,2 a 1,5 kilos. La fecha de caducidad es de 4 semanas al momento de envasar.



Salmón Joven ligeramente ahumado en frio, el cual se puede proporcionar en piezas enteras de 300 gramos aproximadamente. Se sirve sobre una placa de madera, el cual se introduce en el horno a 200 grados y está listo para servir.



Salmón Ligeramente Ahumado y Marinado, método propio de Palsson, lo que le confiere un sabor especial. Su presentación en estuches envasados al vacío le aporta una caducidad de 4 semanas. Los formatos habituales son de 200 gramos, 600 gramos y también piezas enteras de 1, 2 a 1,6 kilos aproximadamente.



Salmón Ahumado en Caliente utilizando antiguas recetas nórdicas en las que se añaden diferentes maderas y resinas, (secreto d familia), que le otorga un sabor y aroma único. Esta variedad denominada "Doble Filete" viene presentado en trozos de unos 400 a 500 gramos aproximadamente, listo para calentar y servir con una guarnición fría o caliente.



Salmón Salvaje Ahumado en Frio. Es la estrella de la familia, ya que se trata de una especie que vive en libertad hasta su captura, hecha con métodos artesanales de pesca, lo que le confiere una tonalidad muscular y grasa (Omega3) muy balanceadas, convirtiendo este producto es una delicatessen, compitiendo con los mejores de su clase en el mundo. Se sirve en formato de pieza entera desde 500 gramos aproximadamente.



Presentaciones

- 200 gramos
- 400 a 600 gramos
- 1 kilo a 1,6 kilos



Monec 15 | 08003 Barcelona | +34 639 864 223 | pedidos@foodfilosofy.com | www.foodfilosofy.com