



Salmón ahumado en plancha

Un producto único

- Rigurosa selección de la materia prima de salmón, con origen escocés garantizado.
- Una textura original y sabrosa gracias a nuestro estudiado y peculiar método de ahumado.
- Carne tierna y suntuosa, con mejores cualidades de textura y sabor que las carnes de salmón habituales.
- Preparación fácil y rápida.
- Directamente listo para degustar.
- Por su presentación, puede ser aderezado de manera rápida y uniforme.
- Se comercializa con la propia piel para tapar la pieza una vez comenzado el corte y lograr así una mejor conservación.

Una materia noble y de calidad

Selección rigurosa de los mejores salmones en virtud de su tamaño, alimentación y equilibrio entre fibra y grasas naturales (de alto contenido de Omega 3).

Humo generado con serrín de barricas de roble francés y americano de Rioja Alavesa.

Utilización de azúcares morenos sin tratar, mezclas de flor de sal y sales con propiedades sódicas específicas para la correcta deshidratación del salmón sin que ello suponga un excesivo salado.

Sin colorantes ni conservantes de ningún tipo.

Posibilidad de congelación inmediata tras el ahumado en frío sin deterioro de su calidad, para ser degustado como si estuviera recién salido de nuestro horno ahumador.

Control del coste de porción: producto ya calibrado.

Laureado por los principales cocineros, gastrónomos y hosteleros de Euskadi.

Información nutricional

Valor energético	820 Kj (196 kcal)
Proteínas	6,4g
Hidratos de carbono 3,6g	Azúcares 0,75g
Polialcoholes 2,61g	Almidón 0,04g
Grasa 57,8g	de los cuales:
Monoinsaturadas 59,3g	Poliinsaturadas 19,5g
Colesterol	54,9g
Fibra	0,1g
Sodio 1,0g	Sal 1,3g

° Valores referidos a 100g de porción comestible.

Ingredientes:

Salmón Atlántico, mezclas de sal con flor de sal, azúcar moreno sin tratar.

Keia Norte S.L.

Polígono Zubiate 17F
48330 Lemoa (Bizkaia)
España
946 314 555 (de 9:00 a 17:00 de Lunes a Viernes)



www.keia.es



Salmón ahumado en plancha



Ficha Técnica

Salmones de más de 8-9 kg, maduros y gramos.

Procedencia: Acuicultura ecológica, Escocia y las Islas Orcadas.

Elaboración

Las piezas llegan siempre frescas, enteras y evisceradas, para controlar su grado de calidad.

Tras el desespinado manual y la perfecta limpieza de las piezas, comenzamos su deshidratación -variable en función del peso de la pieza- y marinado. Los niveles de azúcar moreno sin tratar y la mezcla de sales con flor de sal que se aplican son correspondientes a su peso.

Tras un ligero toque de maduración inicial, se procede al ahumado generando un humo denso y lineal a bajas temperaturas controladas y con un grado de humedad determinado, con el fin de impregnar debidamente el humo en la superficie del salmón.

Posteriormente, este humo reposa un tiempo y es expulsado. Se repite este mismo proceso varias veces para usar siempre un humo limpio.

El salmón es sometido a un proceso de curación y maduración final para su caramelización definitiva.

Presentación

Envasado al vacío y, además, en embalaje isotérmico cerrado herméticamente.

Peso: planchas de 2.250 a 3.000 gr.

Formatos:

- Plancha Entera sin precortar (o envasada en dos para mejor conservación).
- Plancha Entera precortada en lonchas (o envasada en dos para mejor conservación).
- Plancha Entera precortada en tacos (o envasada en dos para mejor conservación).

Conservación

Entre -00° y 04°C y entre -5° y -15° en caso del congelado.
Caducidad:

25 días en fresco. 120 días en caso de congelación.

Condiciones de Transporte:

Contenedor isotermo y vehículo autorizado.

Cata

Recomendable cortar en taco o en corte recto (90°) con grosor mínimo de entre 0,5–1 cm.

La temperatura ambiente es la ideal para la degustación. Rociar con unas gota de aceite de oliva virgen extra y extender sobre el salmón.

Sugerencias:

Acompañado de alcaparras, pepinillos o encurtidos. También con cítricos.