



Salmón salvaje de Alaska ahumado:

1. Sabor y textura sorprendentes, conjuga personalidad y delicadeza.
2. Natural: sin aditivos, conservantes, colorantes o potenciadores del sabor.
3. Saludable: bajo en grasa, alto en Omega 3.
4. Pesca sostenible en comunidades pequeñas – Certificación Marine Stewardship Council
5. Producción artesanal:
 - Fileteado a mano. Se recorta completamente el filete dejando únicamente la mejor carne.
 - Salado en seco *versus* salado a inyección.
 - Técnica de ahumado tradicional, a baja temperatura.
6. Formatos: filete precortado, filete sin precortar, sobres precortados de 200 gramos y de 100 gramos. Cajas de regalo.
7. Salmón salvaje de Alaska *versus* salmón de piscifactoría producido en Noruega o en Chile (con pienso, antibiótico y colorante).