Il salmone affumicato KV Nordic, per le ricette della Pasqua

kv-nordic-salmone-norvegese-tracciabilita-di-filiera-bustaastuc-50-g-f25a32fb

La Pasqua rappresenta uno dei momenti di festa più gioiosi in cui poter preparare piatti gustosi e originali con ingredienti speciali. Ecco che il Salmone Norvegese Affumicato KV NORDIC diventa il protagonista indiscusso delle nostre ricette, contribuendo anche a un'alimentazione varia, bilanciata e salutare grazie al suo alto contenuto di Omega 3.

Un pesce speciale, quello che viene pescato nelle gelide acque dei Mari del Nord. Solo il miglior Salmone Norvegese può fregiarsi, infatti, del marchio KV NORDIC e essere sottoposto alla rigorosa Certificazione di Tracciabilità di Filiera che consente di seguire la storia del prodotto attraverso identificazioni documentate.

Il Salmone Norvegese Affumicato KV NORDIC, già preaffettato, grazie al suo gusto unico ed estremamente delicato, offre una grande versatilità di utilizzo. Per il pranzo di Pasqua ci suggerisce la preparazione di piatti colorati e primaverili come raffinate tartine con crème fraîche, un delicato risotto al salmone con limone e rucola, saporiti tagliolini al salmone con aneto oppure una originale tartare di salmone con mela verde e yogurt.

KV NORDIC è il Marchio di proprietà di Eurofood Spa, il Gruppo che da tanti anni porta sulla nostra tavola solo le più prestigiose specialità alimentari da tutto il mondo.