

# SALMONE BIOLOGICO IRLANDESE

fresco, da acquacoltura biologica  
certificata, affumicato in Irlanda



Per ovviare alle difficoltà di approvvigionamento degli scorsi inverni, il salmone fresco irlandese di quest'anno ci arriverà da un nuovo produttore. L'affumicatoio ("Smokehouse" in inglese) con cui lavoreremo quest'anno è un'azienda familiare che da 28 anni affumica salmone selvatico e biologico con il metodo tradizionale - vale a dire con vero fuoco e fumo da legno di quercia. È situato sulla costa atlantica irlandese, a poca distanza dalle famose scogliere di Moher, in una regione molto suggestiva conosciuta come "Burren". Da qui il suo nome "Burren Smokehouse".  
[www.burrensmokehouse.com](http://www.burrensmokehouse.com)

I quantitativi di salmone bio a disposizione sono limitati, abbiamo quindi bisogno della vostra

**prenotazione entro il 20 novembre 2017**  
**consegna settimana 51 (18-22 dicembre 2017)**

Il capogruppo raccoglie gli ordini e li trasmette alla ConProBio per  
telefono 091 785 40 15 oppure per e-mail a [info@conprobio.ch](mailto:info@conprobio.ch)

NOME	SALMONE AFFUMICATO, AFFETTATO  Confezione 180 g CHF 21.50/confez.	SALMONE AFFUMICATO, AFFETTATO  confezione 500 g CHF 47.00/confez.	SALMONE AFFUMICATO, pezze INTERE  900-1300 G CHF 85.00/kg

- Salmone biologico fresco, può ancora essere surgelato
- Scadenza indicativa 01.01.2018



Il salmone biologico che proponiamo proviene dalle acque trasparenti ed incontaminate della costa occidentale dell'Irlanda, primo paese europeo per la produzione di salmone biologico. Viene affumicato dall'impresa familiare Burren Smokehouse, fondata nel 1989 dai proprietari Birgitta & Peter Curtin.



I salmoni sono allevati in ambienti esposti a forti correnti marine e questo si traduce in un prodotto dalle carni sode e dal basso contenuto di grassi.

La ridotta intensità di produzione e la bassa densità di allevamento che contraddistinguono gli allevamenti irlandesi sono garanzia dell'elevata qualità dei salmoni.

L'alimentazione del salmone biologico irlandese è composta da risorse marine sostenibili e cereali coltivati con pratiche biologiche.

*Una curiosità: questi salmoni nuotano fino a 20mila chilometri nel corso dei loro tre anni di vita.*



“Affumichiamo solo salmone proveniente dall'Irlanda perché lo consideriamo di qualità superiore”

B. & P. Curtin



## Come affumichiamo il salmone



Il salmone fresco arriva direttamente dagli allevamenti situati sulla costa atlantica dell'Irlanda. Il nostro maestro dell'affumicatura Peadar Reilly esegue un controllo di qualità, garantendo così una materia prima impeccabile e di alta gamma.

precisione, assicurandosi di ottenere in oltre la qualità del pesce attraverso i salmoni più fini vengono affumicati.

Peadar taglia i filetti di salmone a filo della lisca centrale con



La salatura, esclusivamente con sale marino, è molto importante per l'affumicatura, perché permette l'eliminazione di batteri e dà inoltre gusto al pesce. La salatura e l'affumicatura migliorano anche la durata di conservazione del prodotto finito.

Dopo essere stati salati, i filetti di salmone riposano sul tavolo di salatura da 3 a 5 ore. Il nostro salmone ha un contenuto di sale molto basso (meno del 3%)

In seguito i filetti di salmone vengono lavati, togliendone il sale, e asciugati per permettere loro di assorbire il fumo. Poi vengono messi in un forno su delle griglie. L'aria circola leggermente tra i filetti di salmoni e li prepara per l'affumicatura. Questo processo può durare fino a 8 ore, a seconda della dimensione dei filetti.



Ci sono due metodi per l'affumicatura – a freddo e a caldo. Il metodo tradizionale irlandese consiste nell'affumicatura a freddo. Durante l'affumicatura la temperatura non sale oltre i 35°C, evitando così la coagulazione della carne. In questo modo creiamo un prodotto con una consistenza delicata, che può essere facilmente affettato.

Il salmone affumicato a caldo è altresì delizioso, con una consistenza più vicina a quella del salmone in camicia o grigliato. Durante l'affumicatura a caldo la temperatura sale fino a 80°C. Utilizziamo dei trucioli di quercia rossa per generare del fumo e per dare un gusto specifico al nostro salmone affumicato. La quercia è la legna che viene usata tradizionalmente per l'affumicatura in Irlanda.



L'imballaggio sotto vuoto, la salatura e l'affumicatura assicurano al prodotto una lunga conservazione: circa 28 giorni tra 0°C e +2°C. Questo ci permette di spedirlo in tutto il mondo, visto che a temperatura ambiente può conservarsi facilmente 48 ore e più. Il nostro salmone affumicato può essere congelato e si conserva fino a 3 mesi.