

SALMONE BIOLOGICO IRLANDESE

fresco, da acquacoltura biologica certificata,
affumicato in Irlanda



Vista l'esperienza positiva del 2017 anche quest'anno la ConProBio ha il piacere di proporvi il salmone affumicato dalla "Burren Smokehouse".

Quest'affumicatoio ("Smokehouse" in inglese) é un'azienda familiare che da 29 anni affumica salmone selvatico e biologico con il metodo tradizionale - vale a dire con vero fuoco e fumo da legno di quercia. É 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".

Maggiori informazioni su www.conprobio.ch o www.burrensmokehouse.com
<https://youtu.be/YGJxfgOGB> A oppure <https://youtu.be/blr-rieujyg>

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

prenotazione entro venerdì 23 novembre 2018
consegna settimana 51 (17-21 dicembre 2018)

Il capogruppo raccoglie gli ordini e li trasmette alla ConProBio per
telefono 091 785 40 15 oppure per e-mail a 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 AFFUMICATO, A CALDO con aneto, miele e limone confezione 140 g CHF 16.80/confez.

- Salmone biologico fresco, può essere surgelato
- Scadenza indicativa 02.01.2019



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 dei filetti perfetti. Controlla inoltre la qualità del pesce attraverso i suoi occhi esperti. Solo 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.