



Gli Affumicati

Pesce affumicato selezionato
Lavorazione Artigianale



product brand
of excellence

Linea professionisti
Ho.Re.Ca.

www.fiordicosta.com

Gli Affumicati



Tonno affumicato Pinna gialla (Thunnus Albacares)

Fresco, Atlantico e Pacifico,
Zona Fao 34, 61, 71, 77, 81.
Salatura con aromi tradizionali e spezie nostrane.
Affumicatura a freddo con aromi di legno.

Prodotto	Peso	Trancio intero	Shelf life
sottovuoto	100gr.	a peso	30gg.
	200gr.		
	500gr.		



Salmone affumicato (Salmo Salar)

Norvegese fresco, Zona Fao 27, lavorato in giornata.
Salatura con aromi tradizionali e spezie nostrane.
Affumicatura a freddo con aromi di legno.

Prodotto	Peso	Trancio intero	Shelf life
sottovuoto	100gr.	a peso	30gg.
	200gr.		
	500gr.		



Baccalà affumicato (Molva Molva)

Merluzzo salato dei mari del Nord, Zona Fao 27.
Dissalatura in acqua corrente come da tradizione.
Salatura con aromi tradizionali e spezie nostrane.
Affumicatura a freddo con aromi di legno.

Prodotto	Peso	Trancio intero	Shelf life
sottovuoto	100gr.	a peso	30gg.
	200gr.		
	500gr.		



Pesce spada affumicato (Xiphias Gladius)

Di provenienza Mediterraneo o Atlantico,
Zona Fao 37, 27.
Salatura con aromi tradizionali e spezie nostrane.
Affumicatura a freddo con aromi di legno.

Prodotto	Peso	Trancio intero	Shelf life
sottovuoto	100gr.	a peso	30gg.
	200gr.		
	500gr.		