



Salmone Norvegese Affumicato con spedizioni in tutta Italia

📍 Mappa

□



La Salmon Company S.r.l. è un'azienda familiare con sede a Taurianova, in

provincia di Reggio Calabria, fondata dai fratelli Carmelo e Francesco La Scala. L'azienda nasce da un passato di grande esperienza in campo ittico, poggiando le basi su esperienze consolidate da tre generazioni tra pescatori e commercianti all'ingrosso e al dettaglio. La gestione familiare ha permesso ai fondatori di ampliare i servizi già presenti e avviati, passando dal catering e dalla trasformazione alimentare fino alla produzione e lavorazione di prodotti ittici di alta qualità. Tale esperienza li porta ad una vera e propria evoluzione, che passa dalla semplice commercializzazione e alla produzione e alla trasformazione di prodotti ittici. Gamma di Prodotti Salmon Company offre una selezione completa di prodotti ittici premium, tra cui: > Salmone e affumicato norvegese, scozzese, selvaggio e reale (Red King) > Pesce spada e tonno affumicati > Baccalà affumicato, lampuga e ricciola > Tartare e carpacci di salmone e pesce spada > Bottarga di tonno e di pesce spada stagionata secondo tradizione > Bresaola di tonno > Cuore e fiore di salmone L'azienda produce anche un'ampia linea di prodotti surgelati, che comprende involtini di pesce spada e di salmone con diverse ricette anche personalizzate su richiesta, filetti di salmone, ricciola e lampuga surgelati, carpacci di varie tipologie di pesce, polpette di pesce spada e panetti di salmone.

✓ Descrizione

Le spedizioni salmone norvegese affumicato in tutta Italia rappresentano oggi una soluzione fondamentale per chi desidera portare sulla propria tavola un prodotto ittico di altissima qualità senza rinunciare alla comodità. Salmon Company, azienda calabrese con sede a Taurianova guidata dai fratelli Carmelo e Francesco La Scala, si è affermata come punto di riferimento nel panorama nazionale grazie a una lavorazione artigianale che unisce tradizione e innovazione. L'esperienza maturata in tre generazioni nel settore ittico si traduce in prodotti eccellenti distribuiti capillarmente in tutta Italia, garantendo freschezza e sapore autentico dal Nord al Sud della penisola. Qualità e Tradizione: I Punti di Forza di Salmon Company Ciò che distingue Salmon Company dai competitors è l'attenzione meticolosa dedicata a ogni fase produttiva. Il salmone norvegese selezionato viene lavorato in Italia seguendo metodologie che rispettano i tempi naturali della trasformazione, senza compromessi sulla qualità finale. I vantaggi principali includono: > Marinatura tradizionale: il filetto viene trattato con sale a secco secondo la tecnica "dry salted", senza iniezioni di acqua che altererebbero la consistenza naturale del pesce > Affumicatura naturale: utilizzo esclusivo di trucioli di legni pregiati come il legno di agrumi tipici del territorio "arancio, mandarino, limone", completamente senza fummi liquidi o aromi artificiali > Aromatizzazione con essenze calabresi: impiego di arancia, mandarino, limone e bergamotto per conferire note distinte e mediterranee > Lavorazione artigianale a mano: ogni bafra viene processata con cura per mantenere intatte le proprietà organolettiche > Versatilità gastronomica: prodotti adatti ad antipasti, primi piatti, secondi e aperitivi gourmet Questa filosofia produttiva garantisce un prodotto finale che si distingue per il colore intenso, la consistenza morbida e un sapore equilibrato che conquista sia gli appassionati sia i professionisti della ristorazione. La scelta di privilegiare metodi tradizionali anziché processi industriali accelerati assicura una conservabilità naturale e superiore e un'esperienza gustativa memorabile. Caratteristiche del Prodotto e Benefici per il Cliente Il salmone norvegese affumicato di Salmon Company presenta peculiarità che lo rendono ideale per molteplici utilizzi cu

linari come antipasti gourmet, aperitivi eleganti o piatti freschi e leggeri. Il processo di salatura a secco permette al sale marino di penetrare gradualmente nelle fibre durante le ore di riposo, assicurando distribuzione omogenea e durabilità naturale senza additivi chimici. L'affumicatura con legni selezionati conferisce l'aroma caratteristico che esalta il sapore delicato del salmone norvegese. Dal punto di vista nutrizionale, questo prodotto rappresenta una fonte eccellente di proteine nobili e omega-3, elementi fondamentali per il benessere cardiovascolare. La versatilità in cucina consente di preparare tartare, carpacci, toast raffinati o arricchire primi piatti e risotti, soddisfacendo le esigenze sia di chi cucina per passione sia dei professionisti della ristorazione. Scegli Salmon Company per Spedizione Salmone Norvegese Affumicato di Eccellenza Affidarsi a Salmon Company significa scegliere un partner affidabile che coniuga tradizione calabrese e qualità norvegese, offrendo soluzioni su misura per ogni necessità. La distribuzione capillare permette di ricevere presso la propria attività prodotti freschi e accuratamente confezionati, grazie a una logistica efficiente che mantiene la catena del freddo durante tutto il trasporto. Chi desidera scoprire l'intera gamma di affumicati premium, inclusi pesce spada e tonno, o necessita di informazioni su ordini personalizzati e piatti pronti surgelati, può facilmente entrare in contatto con l'azienda attraverso i canali ufficiali. La disponibilità dello staff e la flessibilità nelle forniture rendono Salmon Company il riferimento ideale per chi non si accontenta di prodotti standardizzati ma cerca autenticità, gusto e sicurezza in ogni consegna.

Contatti

SALMON COMPANY SRL

Tel. 0966422712

<http://www.salmoncompany.it/>

Via Comm Luigi Leone, Taurianova,
89029

Nessun orario indicato
