SALMONE BIOLOGICO IRLANDESE

fresco, da acquacoltura biologica certificata
affumicato in Irlanda

Anche quest'anno la ConProBio ha il piacere di proporvi il salmone affumicato dalla "Burren Smokehouse".

Quest'affumicatoio ("Smokehouse" in inglese) è un'azienda familiare che da oltre 30 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". Maggiori informazioni su www.burrensmokehouse.com

Il salmone sarà consegnato fresco con scadenza di ca 3 settimane ma può essere congelato e conservato fino a 6 mesi oltre la data di scadenza indicata

prenotazione entro lunedì 18 novembre 2024
consegna settimana 51 (16-20 dicembre 2024)

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/conf.**	SALMONE AFFUMICATO, AFFETTATO confezione **ca** 500 g **CHF 49.--/conf.**	SALMONE AFFUMICATO, trancio INTERO ca 1 kg **CHF 89.--/kg**	SALMONE AFFUMICATO A CALDO con aneto miele e limone conf.140 g **CHF 17.--/conf.**

LE ORDINAZIONI TARDIVE NON SARANNO GARANTITE