SALMONE BIOLOGICO IRLANDESE
fresco, da acquacoltura biologica certificata
affumicato in Irlanda

Anche quest'anno ConProBio è lieta di proporvi il salmone affumicato della **Burren Smokehouse**, azienda familiare irlandese con oltre 30 anni di esperienza nell'affumicatura tradizionale di salmone selvatico e biologico, utilizzando vero fuoco e legno di quercia.
L'azienda si trova nel suggestivo Burren, sulla costa atlantica irlandese, vicino alle scogliere di Moher. Maggiori informazioni su: **www.burrensmokehouse.com**

Il salmone sarà consegnato fresco, con scadenza di circa 2 settimane.
Può essere congelato fino a 6 mesi oltre la data indicata.

prenotazione entro venerdì 13 novembre 2026
consegna settimana 51 (14-18 dicembre 2026)

Il capogruppo raccoglie gli ordini e li trasmette a ConProBio
telefonicamente allo 091 785 40 15 oppure via e-mail info@conprobio.ch.

NOME	**SALMONE** AFFUMICATO, AFFETTATO Confezione 180 g **CHF 23.--/conf.**	**SALMONE** AFFUMICATO, AFFETTATO Confezione ca 500 g **CHF 55.--/conf.**	**SALMONE** AFFUMICATO, trancio INTERO ca 1 -1.3 kg **CHF 93.--/kg**	**SALMONE** AFFUMICATO A CALDO aneto miele limone conf.140 g **CHF 18.--/conf.**

Nonostante l'aumento dei costi, quest'anno abbiamo scelto di mantenere invariato il prezzo. Informiamo però che, per le ordinazioni tardive, potrebbe essere applicato un aumento di prezzo.