Surgelati KV Nordic, il lusso quotidiano è per tutti

kv-surgelati-gamma-8418e87b

Quarantacinque anni di esperienza nell’ittico, una qualità certificata dai più importanti Enti europei, uno stabilimento altamente tecnologico e oltre 6000 tonnellate di pesce lavorato. Questi alcuni dei numeri che fanno di KV Nordic il brand leader nel settore, indiscusso protagonista nel segmento del salmone affumicato, che è riuscito a crearsi uno spazio rilevante anche nel comparto conserve e che oggi è l’unico player che gioca il ruolo della “marca” trasversalmente su più scaffali.

La gamma di Surgelati è nata proprio dall’esigenza di voler offrire ai consumatori tutta la qualità dei prodotti firmati KV Nordic come appena pescati. Il pesce freschissimo viene infatti pulito, conservato e trasportato attenendosi alle più rigide procedure garantite dalla tracciabilità di filiera e mantenendo la catena del freddo fino al punto vendita. Questa garanzia è importantissima sia dal punto di vista igienico-sanitario sia dal punto di vista organolettico e nutrizionale perché sono mantenuti inalterati il gusto e le proprietà nutritive del prodotto fino alla nostra tavola.

Il catalogo KV Nordic dei Surgelati offre moltissimi spunti per variare ogni giorno la nostra alimentazione e per creare sempre nuove gustose ricette. Grazie alle ottime materie prime utilizzate, ecco le sorprendenti Tartare e i teneri Carpacci di Salmone, di Tonno e di Pesce Spada che è sufficiente scongelare e gustare aggiungendo un condimento a piacere.

Un successo sicuro in cucina sono i Lingotti e i Filetti: la parte più delicata e nobile di Tonno e Salmone da preparare alla griglia o in forno. Come nelle migliori pescherie, KV Nordic offre anche una selezione di Filetti di pesce già porzionati e da cucinare a proprio piacimento. Gallinella, Scorfano, pesce San Pietro, Triglia e Sgombro sono un’alternativa sana, gustosa e versatile alle più comuni varietà di pescato. Non possono mancare Molluschi e Crostacei di altissima qualità. KV Nordic propone infatti le più pregiate pezzature come i Gamberi Rossi, i Gamberi Argentini, le Mazzancolle Tropicali e il regale Astice.

La gamma KV Nordic si completa con quattro Piatti Pronti ottimi e di velocissima preparazione: in forno ventilato o in microonde direttamente nella pratica vaschetta oppure in padella, ecco che in pochi minuti si sprigionerà tutto l’invitante profumo di un Filetto di Merluzzo all’Ortolana, di un Guazzetto di Pesce Spada, di un filetto di San Pietro al grappolo o di Un Filetto di Branzino alla Mediterranea.

www.eurofood.it/kvnordic