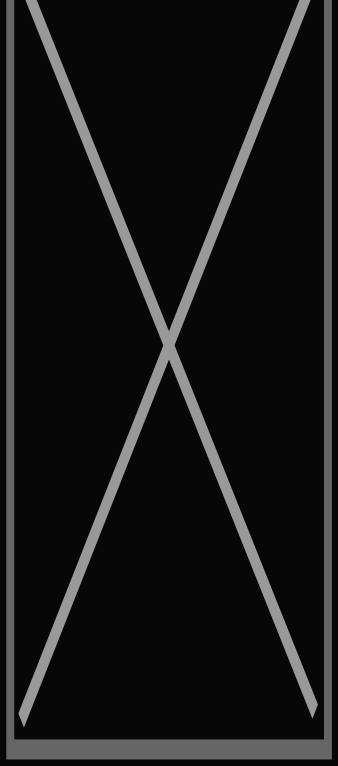
Champagne Deutz e salmone KV Nordic, coppia all'insegna del lusso

kv-nordic-deutz-cofanetto-di-natale-2018-fbaea712

All’insegna del lusso la combinazione proposta per le prossime feste da Eurofood, in una fusione di gusti di altissimo livello. Ecco il Cofanetto Regalo Luxury, un raffinato duetto di Champagne Brut DEUTZ e Salmone affumicato norvegese KV NORDIC inseriti in una ‘stilosa’ confezione dai colori nero e oro che, per la sua unicità, non richiede altri abbellimenti.

Il Cofanetto Regalo Luxury contiene da una parte una bottiglia di pregiato Champagne Brut Classic DEUTZ da 75ml e dall’altra un taglio selezionato di cuore di filetto di salmone affumicato norvegese KV NORDIC da 400g . La Maison DEUTZ, produttrice del rinomato Champagne, nasce nel 1838 ad Aÿ, nel cuore della Champagne storica, dove ancora oggi si trovano la sede e le cantine, ed è una delle sei più prestigiose maison di champagne, presente negli alberghi e ristoranti di prestigio, nelle enoteche e nelle gastronomie di qualità di tutto il mondo.



Ricco di acidi grassi e omega 3, fondamentali in un’alimentazione equilibrata,

il Filetto Royal di salmone norvegese KV NORDIC è selezionato fra le migliori qualità presenti nei mari del Nord: carni magre e digeribili, dal colore rosa intenso, affumicate secondo un procedimento che risale a più di un secolo fa, dosato attraverso una sapiente miscela di legni pregiati.

Il Cofanetto Regalo Luxury rappresenta non solo un dono prestigioso ma un’idea particolarmente indovinata per chi ama la gastronomia. In un’unica confezione si avrà a portata di mano due degli ingredienti più ambiti per la tavola dei giorni di festa: salmone e Champagne in una accoppiata vincente. Il duetto è anche l’ideale per preparare in pochi istanti un aperitivo classico e facilissimo: crostoni di pane tostato spalmati con un velo di burro decorati con fettine di salmone e piccoli e sottili triangoli di polpa di limone, privata della scorza, il tutto accompagnato da una fresca flûte di pregiate bollicine. Ma non solo: con il salmone si può anche guarnire un gustoso e delicatissimo risotto allo Champagne.