Foodlab, per l'alta ristorazione arriva la nuova gamma 24K Riserva Oro

ec22a4ac-a216-42e6-9539-a51dcabb6c87

Origini pregiate, materia prima eccellente, elevato impatto visivo e lavorazione artigianale: la selezione 24K Riserva Oro di Foodlab porta nelle cucine professionali il meglio del salmone in purezza, con una gamma completamente rinnovata e organizzata in 4 linee di prodotto e 11 referenze. Il nuovo assortimento, lanciato nel corso della recente edizione di Champagne Experience, vuole rispondere alle differenti esigenze della ristorazione, del catering e dell'hotellerie di qualità grazie, prima di tutto, all'origine della materia prima: dai fiordi del Nord alle acque selvagge dell'Alaska, passando per i mari della Scozia, i prodotti 24K Riserva Oro usano solo le parti più nobili dei migliori esemplari di salmoni. La lavorazione artigianale, poi, esalta il naturale sapore della materia prima grazie alla salatura a secco fatta a mano, l'affumicatura lenta con legni pregiati, l'assenza di salamoia, zuccheri aggiunti e aromi artificiali. Il taglio centrale uniforme, senza coda né pancia e la porzionatura precisa e costante, consente inoltre ai prodotti 24K di offrire un impiattamento rapido e pulito, senza scarti, e un forte impatto visivo anche ai piatti di alta cucina.

Quote

24K Riserva Oro per noi è più di un marchio, è la promessa di offrire il meglio del salmone in tutta la sua autenticità e purezza. Con la nuova gamma, sarà ancora più facile per chef e responsabili di cucina trovare il prodotto più adatto alle caratteristiche della propria offerta gastronomica e dei propri clienti.

Gianpaolo Ghilardotti, ad di Foodlab

Le quattro linee di prodotto

Linea **WILD**, per le preparazioni che richiedono il carattere e l’intensità del salmone selvaggio dell’Alaska Sockeye. Il salmone Sockeye cresce libero e, grazie alla sua alimentazione naturale, sviluppa carni compatte e dal colore intenso, un gusto identitario e una caratteristica marezzatura. Disponibile in taglio Sashimi, sia nella versione affumicata che in quella al naturale, interpreta nella maniera più autentica questa specialità del mare.

Linea **NORDIC**, per chi cerca l’affidabilità e la versatilità del salmone dell’Atlantico. Allevato in un ambiente controllato nelle acque della Norvegia, senza uso di antibiotici dalla nascita, il salmone di questa linea garantisce qualità costante tutto l’anno con sapori delicati e raffinati e una texture compatta e omogenea. La versione affumicata è disponibile in taglio sashimi, lungo e cuore di filetto, quella non affumicata in taglio sashimi.

Linea **GOURMET**, per esplorare le possibilità espressive del salmone norvegese aromatizzato. Il salmone affumicato al pepe rosa e limone offre un aroma vivace e contemporaneo, che esalta delicatamente il sapore deciso del pesce. Il salmone non affumicato marinato alle erbe abbina al salmone i sentori freschi di prezzemolo, timo ed erba cipollina, per una ricetta che amplia il gusto preservando le caratteristiche della materia prima.

LINEA **GOLD**, per una resa perfetta anche nei tagli spessi, grazie alla selezione del cuore di filetto delle origini più pregiate. La linea comprende il cuore di salmone scozzese affumicato, per un gusto raffinato e una texture compatta e setosa, il cuore di salmone Sockeye d’Alaska, per un sapore deciso, carni sode e colore intenso, e il cuore di salmone Red King affumicato, il re dei salmoni pescato ad amo, il più pregiato per il suo gusto profondo, gli aromi burrosi, la morbidezza e la texture fondente.