Le specialità di Coam al servizio del fashionfood

tartare-bfc3704c

Dal 6 all’ 8 marzo Coam presenterà, presso Identità Golose, le sue specialità di pesce a marchio Scandia.

Il Salmone Selvaggio Reale sarà il protagonista durante tutta la Manifestazione con tonno e pesce spada in versione Carpacci, Tartare, Marinati, Affumicati, Ragù e Zuppa. Formati adatti alla lavorazione in ristoranti, pizzerie bistrot ma anche bar e locali dove non sono presenti strutture per la cottura del cibo ed è questo uno dei valori aggiunti oltre all’elevata qualità delle materie prime lavorate.

Oltre ad assaggi e finger food lo Chef professionista presente allo Stand di Coam e Scandia mostrerà agli operatori del settore come presentare al meglio le nostre Specialità.

CarpacciTra i prodotti si potrà trovare:

La Linea CRUDO SICURO con Carpacci e Tartare di Salmone Reale Selvaggio, Tonno Bianco e Pesce Spada, che nascono dall’esigenza di coniugare sicurezza alimentare e passione per il pesce crudo. I prodotti infatti sono tutti pre-trattati con abbattimento della temperatura per una totale garanzia del consumo a crudo del pesce.

LINEA LE MAÎTRE: alta cucina per tutti i giorni
Dalle migliori materie prime all'attenzione artigianale per la qualità nasce la linea Le Maître, caratterizzata da specialità già pronte, tutte a base di pesce, per un menu pratico e veloce ma che non vuole rinunciare a gusto e raffinatezza.

GRAVAD LAX e IMARINATI: freschezza invitante
Il salmone all’aneto è il piatto principe della tradizione Scandinava, simbolo di festa e convivialità così SCANDIA ha voluto riproporre questa Specialità. Il GRAVAD LAX è fatto con filetti di salmone

norvegese (Salmo Salar), marinati semplicemente con aneto fresco e pepe nero, senza l’aggiunta di alcun altro additivo e conservante. Oltre al Salmone fresco marinato all’aneto SCANDIA propone I Marinati(Tonno Bianco Alalunga e Pesce Spada) alle erbe di Provenza. Un prodotto non affumicato, leggero e naturale, senza aggiunta di additivi o conservanti.

www.coamspa.it