Coam, più leggeri e sani con Crudosicuro

sashimi-tagliere-7b0c5a3f

Mangiare pesce crudo significa accedere a un alimento ricco di proteine e vitamine (B1, B2, B5, E) che non appesantisce. Durante la cottura gran parte dei minerali di cui è ricco il pesce vengono persi: il consumo crudo invece consente l’assunzione di calcio, che rinforza le ossa prevenendo l’osteoporosi, di ferro che toglie la stanchezza ed è ricco di fosforo, iodio, sodio e fluoro. Inoltre il pesce crudo aiuta il corpo a depurarsi dopo le abbuffate delle feste.

COAMCOAM produce e commercializza con il proprio marchio Scandia prodotti ittici contrassegnati dal sistema Crudosicuro tra cui Carpacci, Tartare e Sashimi. I pesci, pescati in alto mare con lenze al traino nel pieno rispetto dell’ambiente, vengono lavorati a Morbegno (So) dopo essere stati puliti e surgelati a bordo nave. Con Crudosicuro il trattamento obbligatorio di abbattimento della temperatura viene fatto nel momento migliore, vale a dire a bordo del peschereccio, immediatamente dopo la cattura e l'eviscerazione, impiegando la tecnica di surgelamento Ult (Ultra low temperature), che raffredda rapidamente il pesce fino a -60°C, l'unica in grado di uccidere eventuali parassiti presenti preservando comunque intatte le qualità nutrizionali e organolettiche del prodotto.

Un pesce straordinariamente fresco come il Salmone Selvaggio d’Alaska, dal gusto unico, dolce e stuzzicante o i nobili Tonni e Pesci Spada. Questi prodotti sono presentati al trancio (Sashimi), affettati a Carpaccio o tritati finemente al coltello per sublimi Tartare, nonché gli ultimi nati: i Marinati, un crudo sicuro e leggero ma delicatamente insaporito da un mix di erbe di Provenza per gli amanti di gusti più decisi. Tonno e Pesce Spada Marinati Scandia che di recente hanno ottenuto la prestigiosa segnalazione di ADI for Food& Design nella categoria “Design dei processi di trasformazione”. Specialità già pronte all’uso che con pochi ingredienti aggiuntivi possono diventare piatti d’alta cucina oppure consumati da soli con un semplice filo di olio extravergine di oliva diventano piatti leggeri e unici. Ideali anche per aperitivi, finger food e cucina fusion.

www.coamspa.it