

Skandia lanza al mercado una nueva gama de salmón con recetas innovadoras.

Dentro de su gama Gourmet Experience Skandia, ofrece nuevos productos de calidad, sabrosos y fáciles de preparar.

Skandia , empresa con más de 45 años en el sector de ahumados, en su afán por la innovación para conseguir recetas sabrosas y acercar el salmón a todo tipo de público, lanza dos nuevas variedades este año.

Recetas que sorprenderán por su delicioso sabor ya la calidad de su ahumado.

En Skandia son únicos gracias al aroma, sabor y textura inconfundibles que esta receta de ahumado, heredada de los grandes maestros escandinavos.

Sus ahumados destacan por no llevar azúcar, con un humado natural de madera de haya y partiendo de materia prima siempre fresca para que la textura sea jugosa y el sabor más fresco, salan el producto a mano, todo un estilo artesanal combinado desde su planta de Málaga con la más moderna tecnología de envasado.

Además la selección en origen y la trazabilidad controlada, garantizan que el pescado no ha sido tratado con antibióticos y alimentado sin OMG's.

La primera variedad Salmón Ahumado con canela y jengibre, completamente nueva en el mercado español, está basada en el maridaje de deliciosas piezas de salmón con estos dos ingredientes que le otorgan un sabor exótico y especial que no dejará indiferente a nadie. Delicadamente sazonado y ahumado, cada bocado es una fusión perfecta de suavidad y especias.

El otro producto dentro de la gama Gourmet Experience Skandia es un Salmón ahumado Receta Escandinava, receta heredada de los grandes maestros escandinavos que siguen inspirando a la compañía en su buen hacer. Destaca su delicioso sabor a eneldo, con un toque anisado y acompañado de una presentación muy vistosa con bayas rojas.

Ambos productos se presentan en formatos de 80g.

Con este nuevo lanzamiento, la empresa Skandia especialista en salmón ahumado y en productos de mar pretende dinamizar los lineales de las Cadenas en España y ofrecer a los consumidores una nueva oferta gastronómica, apostando siempre por la máxima calidad en sus productos a un precio competitivo y con un valor añadido.