

# Gruppo d'acquisto salmone: ricetta sfiziosa inclusa

scritto da goditilavita.it | 4 Dicembre 2024



Ciao, amici del gusto! ☐ Ricordate l'entusiasmante **gruppo d'acquisto** per il **salmone scozzese affumicato** dello scorso anno? Beh, è tempo di replicare quella deliziosa esperienza, ma questa volta con una nuova **ricetta** che farà danzare le vostre papille gustative! E sì, il **prezzo** è rimasto lo stesso, quindi nessuna scusa per non partecipare! ☐

## Salmone scozzese affumicato: una prelibatezza senza tempo

Il **salmone [scozzese affumicato](#)** è rinomato per la sua carne tenera e il sapore ricco, frutto di metodi di **affumicatura tradizionali** che ne esaltano le qualità organolettiche. Ricco di **proteine** di alta qualità, **vitamine** del gruppo B, vitamina D, selenio e **acidi grassi omega-3**, questo pesce non è solo delizioso ma anche un toccasana per la salute.

Ecco l'offerta del nostro **gruppo d'acquisto**:

- **Confezione da 1 kg:** 32,00 €
- **Confezione da 500 g:** 22,00 €

Le prenotazioni sono aperte fino al **9 dicembre 2024**, quindi non perdere tempo! ☐

CLICCA e  
PRENOTA



# Curiosità sul salmone scozzese: cosa lo rende unico?

## 1. Acque limpide e fredde

I salmoni scozzesi vivono in allevamenti sostenibili situati nelle acque gelide e cristalline della Scozia, che garantiscono una qualità superiore e un sapore autentico.

## 2. Affumicatura tradizionale

Il salmone scozzese viene affumicato a freddo utilizzando legni pregiati, come il quercio, che donano un aroma caratteristico e inconfondibile.

## 3. Certificazioni di qualità

Molti salmoni scozzesi sono certificati dal programma Scottish Salmon, che garantisce alti standard di benessere animale e rispetto per l'ambiente.

## 4. Un simbolo di regalità

Nei secoli passati, il salmone scozzese era considerato un alimento da re. Veniva servito nei banchetti reali, rendendolo uno dei piatti preferiti dell'aristocrazia europea.

## 5. Benefici per la salute

Non solo delizioso, ma anche nutriente! Mangiare salmone regolarmente può contribuire a migliorare la **salute del cuore**,

ridurre l'infiammazione e persino migliorare l'umore grazie al contenuto di omega-3.

## **Nuova ricetta: tartufi salati al salmone scozzese affumicato**

Questa volta vi proponiamo una ricetta gourmet ma super facile da preparare: i **tartufi salati al salmone scozzese affumicato**. Perfetti per un antipasto chic o un aperitivo in stile "wow".

### **Ingredienti**

- 200 g di salmone scozzese affumicato
- 150 g di formaggio spalmabile (tipo Philadelphia)
- 50 g di granella di pistacchi
- 50 g di granella di nocciole
- Semi di canapa (opzionale)
- Erba cipollina fresca
- Succo di limone q.b.
- Pepe nero macinato fresco q.b.

### **Preparazione**

1. **Preparazione del composto:** Tritate finemente il salmone affumicato e l'erba cipollina. In una ciotola, amalgamate il formaggio spalmabile con il salmone tritato, l'erba cipollina, una spruzzata di succo di limone e una spolverata di pepe nero. Mescolate fino a ottenere un composto omogeneo.
2. **Formazione dei tartufi:** Con le mani leggermente umide, prelevate piccole quantità di composto e modellatele a forma di pallina, creando dei tartufi di circa 2-3 cm di diametro.
3. **Guarnizione:** Preparate tre ciotoline separate con la granella di pistacchi, la granella di nocciole e i semi di canapa. Rotolate ogni tartufo in una delle

guarnizioni, assicurandovi che sia completamente ricoperto.

4. **Servizio:** Questi tartufi sono perfetti per rompere il ghiaccio con un antipasto creativo o per aggiungere un tocco di classe al vostro aperitivo. Ogni boccone è un piccolo capolavoro che conquisterà anche i palati più esigenti.

## Come aderire al gruppo d'acquisto

Unisciti a noi per assaporare un prodotto di altissima qualità al miglior prezzo. Prenota il tuo salmone entro il **9 dicembre 2023** e preparati a cucinare piatti unici e indimenticabili.

### Prezzi del gruppo d'acquisto:

- 1 kg di salmone scozzese affumicato: 32,00 €
- 500 g di salmone scozzese affumicato: 22,00 €

Per maggiori dettagli e per prenotare, visita il nostro articolo precedente: [Acquisto di Gruppo: La Scelta Top per il Salmone Scozzese](#).



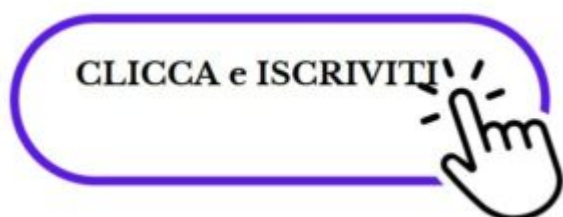
**Buon appetito e...  
goditi la vita! ☐**

Articolo a cura di **Geco Gaudenzio**, per [Goditilavita.it](http://Goditilavita.it).

\*\*\*\*\*

**Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l'annualità, per l'iscrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo familiare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti**

[Tutte le info le trovi sul "Chi Siamo" alla sezione "FAQ"](#)



- Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
- Cerchi idee per il tuo tempo libero? - Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
- Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo "esclusivo" per te e tutti i tuoi amici?
- Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

[Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it](mailto:info@goditilavita.it)