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!



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**.



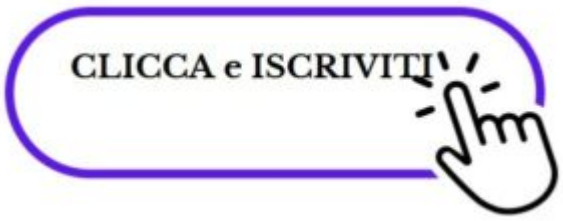
Buon appetito e… goditi la vita!

Articolo a cura di **Geco Gaudenzio**, per Goditilavita.it.

****

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l’annualità, per l’scrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo famigliare (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