



SALMÓN AHUMADO ARTESANAL CORTADO A CUCHILLO



Nuestro Salmón Ahumado Artesanal, creación del chef Gonzalo Díez, representa la culminación de la perfección gastronómica. Cada pieza es seleccionada a mano por el chef, asegurando una calidad inigualable en cada pieza.

El toque distintivo del chef se encuentra en cada rebanada, ya que cada corte se realiza meticulosamente a mano, garantizando un espesor uniforme y una presentación impecable en su plato. Este proceso artesanal eleva el sabor natural del salmón a nuevas alturas.

Nuestro método de ahumado tradicional realza los matices de sabor y textura, brindando una experiencia gustativa única que solo se puede encontrar en el Salmón Ahumado Artesanal de Gonzalo Díez.

<i>Producto</i>	<i>Peso</i>	<i>Precio</i>
Plancha entera	1.200-1500g aprox.	
Plancha precortada a cuchillo	1.200-1500g aprox.	
Plancha Precortada a cuchillo	500g.	
Lomo Premium	170g aprox.	€/ud.

