

SELINA



Füme Alabalık

-100 gr X 10 adet
-750 gr X 10 adet

FÜME ALABALIK

Selina Balık, Toros dağlarının eteklerinde yer alan Lykia bölgesinin ilk balık çiftliğine sahiptir. Doğal şartlarda yetiştirilen ve taze bir şekilde işleme tesisine ulaşan ürünleri geleneksel pişirme yöntemi ile tütsüler. Dünyanın en eski pişirme ve saklama yöntemi olan 9000 yıllık tütsüleme yöntemi, geleneksel fırınlarda doğal olarak gerçekleştirilmektedir. Tütsüleme yönteminde kullanılan ağaç türüne göre ortaya çıkan aroma değişkenlik göstermektedir. Selina Balık'ın kalitesi, kendi imzasını taşıyan özel bir aromaya sahip olmasıdır. Füme alabalık, çeşitli yemeklerde ve atıştırmalıklarda kullanılabilir.

İnce dilimlenmiş olarak sandviçlerde veya salatalarda kullanılabilir. Aynı zamanda mezelerde veya soslarla birlikte servis edilebilir. Sağlıklı ve lezzetli bir alternatif sunmak için idealdir.



@koza_gida

kozagida1994

koza-gida