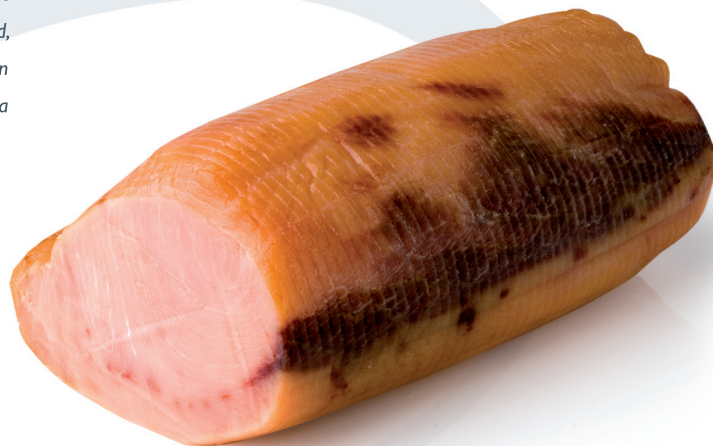


Per produrre questo straordinario prodotto si seleziona solo il miglior pesce spada del Mediterraneo, dalle carni sode e compatte ma al tempo stesso delicatissime. Una volta pescato, il pesce viene toelettato, tagliato e marinato con erbe aromatiche e spezie, in seguito viene affumicato con diverse essenze al fine di conferirgli un aroma unico e un sapore delicato e deciso che vi sorprenderà.

*To produce this extraordinary product only the best Mediterranean swordfish are chosen, with firm and compact flesh but at the same time very delicate. Once caught, the fish is cleaned, cut and marinated with aromatic herbs and spices, it is then smoked with various essences to give it a unique aroma and a delicate and decisive flavour that will surprise you.*



*Pesce Spada affumicato*