

Royal amplía su gama de ahumados con dos nuevos carpaccios de salmón y bacalao ahumado

Barcelona, 2018. – Copesco & Sefrisa, con su marca Royal como insignia, lanza dos nuevas variedades de carpaccios de salmón y bacalao ahumado, complementos idóneos para amenizar y acompañar las comidas y cenas del periodo otoñal. El carpaccio es un plato italiano que se hizo muy popular durante la segunda mitad del siglo XX. Se trata de un plato de preparación sencilla y rápida, sin necesidad de pasarnos horas en la cocina ni de manchar una gran cantidad de utensilios. Admite versiones carnívoras, vegetarianas y de pescado o marisco, y se puede aderezar con ingredientes muy diversos, como quesos, frutos secos, hierbas aromáticas, vinagretas o mantequilla de trufa y tomate. Una receta repleta de nutrientes, refrescante y baja en calorías.

Copesco & Sefrisa proporciona una materia prima fresca, de calidad superior, seleccionada desde el país origen y sometida a unos estrictos controles higiénico-sanitarios a lo largo de todo el proceso de elaboración, que aseguran la calidad óptima del producto.

Carpaccio bacalao ahumado

Bacalao cortado en finas láminas, ligeramente ahumado, aromatizado y especiado.

La carne blanca y de finas láminas del bacalao, ofrece un delicado sabor realzado por el aroma ahumado suave Royal. Ideal para aderezarlo con una vinagreta de aceite de oliva, lima, pimienta negra y unas gotas de vinagre de Módena. Acompañándolo con unas hojas de rúcula.

Ingredientes: Bacalao (*Gadus Morhua*), sal, humo natural, aceite vegetal, aceite de girasol, aceite de oliva, tomate y albahaca.

Carpaccio de salmón ahumado

Salmón cortado en finas láminas, ligeramente ahumado, aromatizado y especiado.

Presentado con una carne rosada, firme y sin manchas. Al ahumarla ligeramente, adquiere una gran melosidad y un sutil aroma de maderas nobles. Se aconseja degustar aderezándolo con una espuma de mostaza ligera o una vinagreta dulce acompañado de canónigos.

Ingredientes: Salmón ahumado (*Salmo salar* de cría en Noruega), sal, humo natural, cilantro y aromas.

	Valor energético por 100 gr	Grasas por 100 gr	Peso neto	PVP aproximado
Carpaccio de Salmón Ahumado	185 kcal	9,5 gr	80 gr	4,95 €
Carpaccio de Bacalao Ahumado	129 kcal	4,1 gr	80 gr	4,95 €

Para descargar la nota de prensa:

Acerca de Copesco-Sefrisa

Copesco-Sefrisa, es una empresa cuya tradición y experiencia son los grandes activos desarrollados desde 1853 para ofrecer los mejores productos. Su fundador, José Daurella, se convirtió en el primer empresario en importar a España grandes cantidades de bacalao en fardos provenientes de Islandia, Groenlandia, Noruega e Islas Faroe para su comercialización en todo el país.

Copesco-Sefrisa se ha especializado en los últimos años en la comercialización del auténtico Bacalao del Atlántico Norte, estableciendo una estricta clasificación propia que permite ofrecer una garantía de origen y calidad, con más de 3.000 toneladas de pescado por año.

En los años 60, el dominio de las fuentes de aprovisionamiento y una sólida posición en el mercado, lleva a Copesco-Sefrisa a diversificar su gama de productos con una nueva actividad: el Ahumado. Gracias a una exclusiva fórmula escandinava artesana aplicada desde un buen principio en su elaboración, se consigue que los ahumados de ROYAL sean garantía de calidad y prestigio.

Hoy en día, Copesco-Sefrisa, se ha convertido en una compañía moderna con una cultura de empresa comprometida en acercar al cliente una amplia gama de productos del mar de alta calidad y valor añadido, que den respuesta al mayor número de necesidades. La profesionalidad y el alto grado de especialización con la que elaboran sus productos, asegura los máximos estándares de calidad y frescura a lo largo de todo el proceso de fabricación, desde la llegada de la materia prima hasta la expedición del producto terminado.

Para más información: www.club-royal.es

Virginia Manrique Sinova | vmanrique@tinkle.es | [+34 610 732 591](tel:+34610732591)



<https://www.facebook.com/ClubRoyalOnline>



<https://twitter.com/ClubRoyalOnline>



<http://www.youtube.com/recetasroyal>