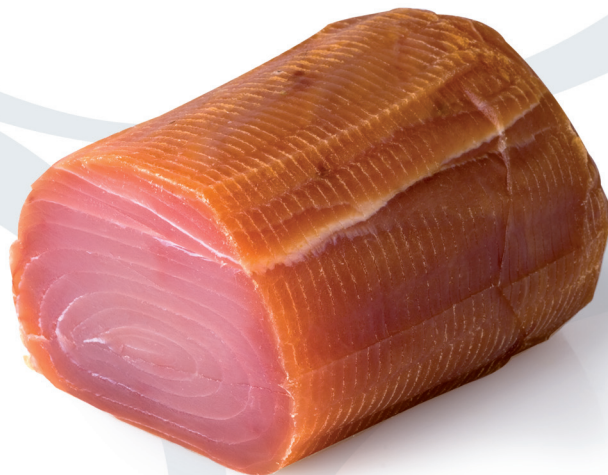


Dai Marlin pescati nelle acque fredde e incontaminate dell'Oceano Atlantico si ottengono questi tranci che vengono ricavati solo da esemplari lavorati a fresco. Il prodotto dopo la salatura viene affumicato con legno di faggio e rovere. Ottimo come antipasto, consigliamo di servirlo tagliato a fettine sottili e condito con un filo d'olio extravergine d'oliva e un goccio di limone.

*Cuts are selected from only the freshest Marlins fished in the cold and uncontaminated waters of the Atlantic Ocean. After salting, the product is smoked with beech and oak woods. Best as an appetizer, we suggest serving it thinly sliced and dressed with extra virgin olive oil and a drop of lemon juice.*



*Marlin affumicato*