



Ahumados y salazones

Las salazones son conservas históricas del pescado de nuestras costas, sobre todo de las mediterráneas, en las que tradicionalmente en las épocas de costera se salaban las partes más nobles de diferentes pescados. Estos productos han llegado hasta nosotros, perfeccionado su sistema de captura, con suficientes cualidades para seguir siendo muy apreciadas. Sus sabores intensos y agradables, y la posibilidad de su utilización variada, en aperitivos, entrantes, ensaladas y platos diversos, a lo que hay que unir la facilidad de conservación y la riqueza de propiedades organolépticas, hacen que su valoración por el consumidor sea muy alta.

Los ahumados de anchoas, atún, bacalao y otras especies se han ganado un sitio en nuestras mesas, porque tienen la propiedad de conservar el sabor del mar y además han mejorado en textura, en aromas y en presentaciones, lo que les hace más apetecibles. Son un producto enriquecedor de todas las mesas.

La producción más importante corresponde al bacalao en salazón con 13.196 t, seguida del salmón ahumado con algo más de 10.500 t y la anchoa en salazón con casi 1.500 t, según datos de ANFACO. Aunque minoritarias en su elaboración, se pueden encontrar salazones de diferentes e interesantes pescados.

[Ver expositores del sector](#)

Más información:

salondegourmets.com

Comunicación:

comunicacionsg@gourmets.net

prensa@gourmets.net

Organiza / Medio corporativo:



CLUB
DE
GOURMETS

Patrocinadores principales:



Patrocinadores:



Copatrocinadores:



Colaboradores:

SG coopera con:

