

Martiko

Martiko apuesta por dos nuevas variedades de salmón ahumado: al curry y al eneldo

- La compañía de alimentación lanza al mercado la gama Supremas de Martiko y aumenta su apuesta por el salmón ahumado
- Martiko desarrolla pescados ahumados desde hace 30 años. Estos lanzamientos responden a su apuesta continua por la innovación y la calidad

23 de julio de 2024. La compañía de alimentación Martiko ha apostado por dos nuevas referencias de salmón ahumado, resultado de su constante innovación por adaptarse a los gustos de los consumidores. Se trata, por un lado del Salmón Ahumado al Curry y por otro, el Salmón Ahumado al Eneldo, con lo que la compañía amplía su apuesta por las variedades de salmón ahumado, el gran protagonista en sus productos de mar, con las denominadas Supremas de Salmón Martiko.

El salmón de Martiko utiliza como materia prima el salmón noruego, proveniente de las frías aguas del mar de Noruega, nunca se congela, y se elabora bajo estrictos controles de calidad y seguridad. En cuanto al ahumado se realiza lentamente con madera de haya. De hecho, su gama Premium, ha sido reconocida por cuarto año consecutivo con este distintivo de Sabor del Año al obtener la máxima puntuación en una “cata a ciegas” de más de 80 consumidores.

Supremas de Salmón

En ambas variedades se utiliza la ventresca del salmón, la parte más jugosa por su alto contenido de grasa y por eso, mayor concentración de Omega 3, y se presenta con un corte perfecto para presentaciones elaboradas con una ligera capa de especias que destaca la untuosidad propia del corte utilizado y con el sabor del ahumado más tradicional.

El Salmón Ahumado al Curry, tiene un intenso sabor a curry propio del exotismo de la India, una mezcla de especias, con sabor y aroma atrevidos. Y por su parte, el **Salmón Ahumado al Eneldo** es típico de las tierras nórdicas, con un toque de eneldo, que le da sabor, ligeramente dulzón y anisado con un fondo ligeramente amargo.

Ambos se elaboran en envases de 80g

(Fotografía de ambos en calidad)

Martiko

Innovación y calidad Martiko

Martiko desarrolla pescados ahumados desde hace 30 años. El secreto para conseguirlo ha sido mantener su compromiso con la tradición y a la vez saber adaptarse a los tiempos y a los nuevos gustos del consumidor.

El ahumado es posiblemente el punto clave en el proceso, donde logra aportar un sabor único a los pescados con los que trabaja. Para ello, utiliza maderas nobles, un controlado proceso de ahumado de la materia prima y los aromas que quiere conseguir, para ofrecer productos únicos. Diariamente se lleva a cabo una selección de la materia prima para poder desarrollar la trazabilidad total del producto, y posteriormente, y gracias a la tecnología de última generación, elaborar una amplia gama de productos que se pueden encontrar en la gran distribución y en numerosos restaurantes tanto a nivel nacional como internacional, así como en la tienda online de la web de Martiko.

Sobre Martiko

Martiko es una compañía de alimentación dedicada a la elaboración de productos derivados de pato y pescados ahumados. Martiko es una empresa con capital 100% familiar referente en el mercado de la alimentación gourmet nacional con presencia en más de 36 países. Martiko cuenta con 3 centros productivos ubicados en Navarra, desde donde distribuye sus productos. La empresa tiene un firme compromiso con la seguridad alimentaria, la innovación y la calidad de sus productos, así como el bienestar animal y el respeto a la tierra.

 martiko    martikooficial www.martiko.com

VK Comunicación

Para más información:
Itziar Blanco Rodríguez
Tfno: 94 401 53 06 – Móvil: 681 273 464
itziar@vkcomunicacion.com