



AVICSA
SABORS SELECTES

*En aquest QR,
hi trobaràs tot el
que necessites!*



Innombrables matisos per a fumats únics



*Sabor, aroma i
recepta secreta
d'un salmó
aromatitzat i
exquisit*





L'únic salmó aromatitzat del món

Així el denomina l'alta gastronomia. Salmó aromatitzat en lloc de salmó fumat, sigui per la seva delicadesa com per la lleugeresa de les seves propietats. Un salmó que és suavitat, amb innumerables matisos que es fonen en una fusió perfecta entre la frescor d'un salmó de les aigües més pures i el fum natural de les fustes minuciosament seleccionades. Després de passar per un procés secret d'Ahumados Domínguez, l'aroma i el sabor són inconfusibles.



Recepta secreta

La fórmula d'elaboració dels fumats s'ha mantingut intacta al llarg de les tres generacions de la família Domínguez. Un secret que detallen la veritable essència i valor de la marca, el seu sabor, i que només coneixen tres persones de la família.



Sabor diferent

El sabor dels fumats sorgeix de la fusió entre la matèria primera excepcional i les fustes de fumats, passant per l'autèntica elaboració manual de cada peça, aportant-li singularitat i un cuidat absolut.



Joia de la gastronomia

Ahumados Domínguez està considerada com una de les marques més reconegudes i excel·lents per part de cuiners i experts de prestigi, com Juan Antonio Medina o Mario Sandoval. A més, diversos d'aquests professionals parlen de "salmó aromatitzat" més que simplement un salmó fumat.

**inconfusibles, singulars
i autèntics; identitat
Ahumados Domínguez**

"Per la seva delicadesa de **sabor** i la **lleugeresa** dels seus matisos, Ahumados Domínguez més que fumar, **aromatitza** les seves elaboracions"



AVICSA
SABORS SELECTES



salmó

Considerat l'únic **salmó aromatitzat** del món per la seva delicadesa, suavitat i tersura, juntament amb els matisos que es fonen a la boca. Aquest salmó és el resultat d'una fórmula d'elaboració **invariable en el temps**, aconseguint resultats sempre remarcables.

Ahumados Dominguez també treballa lloms, planxes i altres formats per enaltir encara més les qualitats del seu salmó, a través de **talls gruixuts i suaus** que ajuden a assaborir encara millor el producte i els seus matisos.



(10076) PLANCHA SALMON AHUMADO PREC.
0,8 - 1,5 KG - AHUMADOS DOMINGUEZ

(10097) PLANCHA SALMÓN AHUMADOS
PRECORTADA +1,5KG - AHUMADOS DOMINGUEZ



(10096) PLANCHA SALMÓN AHUMADO
ENTERA +1,5KG - AHUMADOS DOMINGUEZ



(10078) PLANCHA CORTE SASHIMI SALMON
AHUMADO 300G - AHUMADOS DOMINGUEZ



(10143) ENSALADA NÓRDICA SALMÓN
AHUMADO 500G AHUMADOS DOMINGUEZ



(10083) SOBRE LONCHAS SALMON
AHUMADO SUPREME 100G



(128) DISCO DE TARTAR
DE SALMÓN AHUMADO 150G
8 unitats per caixa

(10079) SALMON AHUMADO
LONCHAS TARRINA ACEITE 1KG
AHUMADOS DOMINGUEZ



(10092) TARTAR
DE SALMÓN AHUMADO
500G - AHUMADOS
DOMINGUEZ

(10087) ENSALADA
DE AHUMADOS
1KG - AHUMADOS DOMINGUEZ



Elaborada amb salmó, cebetes vermelles, cogombrets i tàperes. En mescla d'oli d'oliva verge extra, vinagre i anet.



(126) DISCO DE DADOS DE
SALMÓN 95G
8 unitats per caixa



(127) DISCO DE BACALAO
AHUMADO 130G (90G ESC.)
8 unitats per caixa

En aquestes imatges, veuràs algunes idees de com pots presentar tots els productes d'Ahumados Domínguez al teu mostrador! Un cop manipulat el producte, té una caducitat d'una setmana.



presentació



AVICSA
SABORS SELECTES

Pol. Ind. Camí dels Frares
C/J · Parcel·la 16 · Nau 6
25190 Lleida · Tel. 973 25 73 10

www.avicsa.com

