

## SALMÓN DEL BUENO

Ejemplares de hasta 13 kilos de peso con una cría muy cuidada a lo largo de 14 meses, una elaboración 100% manual y más de 55 años de experiencia en ahumar salmón y un dominio absoluto del arte del corte a cuchillo son las características del salmón ahumado Suprême de Domínguez. Un producto cuyo proceso de preparado se mima tanto que el resultado es una auténtica delicatessen que es preferible no mezclar con nada más para disfrutar de todo su sabor.

