



Skandia , empresa con sede en Málaga, con más de 45 años en el sector de ahumados, en su afán por la innovación para conseguir recetas sabrosas y acercar el salmón a todo tipo de público, lanza dos nuevas variedades este año dentro de la Gama Gourmet japonés.

Como expertos ahumadores ampliamos la gama de productos orientales, de la cual fuimos, una vez más, pioneros en 2011, cuando nos aventuramos en la cultura japonesa con nuevos cortes y recetas para crear innovaciones de alto valor para el consumidor.

En Skandia somos únicos gracias al aroma, sabor y textura inconfundibles de esta receta de ahumado, heredada de los grandes maestros escandinavos. Nuestro saber hacer, unido a los beneficios nutricionales del salmón, hacen que sea un producto de calidad excepcional.

Nuestros ahumados destacan por no llevar azúcar, únicamente ahumamos con humo natural de madera de haya y salamos a mano con sal seca, nunca inyectada. Todo esto nos convierte en un referente en el mercado, ya que nos diferencia y pone en valor la calidad de nuestros productos.

Partimos de materia prima siempre fresca para que la textura sea jugosa y el sabor más fresco, siguiendo los estándares más altos de seguridad alimentaria. Todo un estilo artesanal combinado desde nuestra planta de Málaga con la más moderna tecnología de envasado.

Además, la selección en origen y la trazabilidad controlada, garantizan que el pescado no ha sido tratado con antibióticos y alimentado sin OMG's.

Decididos a seguir las últimas tendencias del mercado, lanzamos dos nuevos formatos dentro de nuestra gama Gourmet Japonés para los amantes del salmón ahumado. Recetas que sorprenderán por su delicioso sabor y la calidad del ahumado.

Como expertos en salmón que somos y ampliando la gama de productos asiáticos, lanzamos un nuevo corte de salmón, el corte conocido en el mundo nipón como Hira Zukuri. Puedes tomarlo en panes bao, acompañando unos noodles o simplemente solo con alguna salsa, al estilo más nipón.

El Hira Zukuri es una técnica de corte japonés, utilizada especialmente en pescados como el salmón para preparar sashimis. Cada corte, preciso y derecho, es decir, transversal al eje del lomo, está meticulosamente elaborado para garantizar una textura suave y un sabor incomparable. Este sashimi de salmón ahumado de Corte Hira Zukuri nos permite una presentación elegante y una experiencia de degustación delicada. Además, nuestro proceso de ahumado natural, realza las notas del salmón, creando un equilibrio perfecto entre lo ahumado y lo fresco.

Presentamos dos formatos, uno en 150g destinado principalmente al canal retail y otro en 300g pensado para el canal Horeca. Ampliamos así nuestra gama de productos asiáticos que ya se han consolidado en el mercado con productos como son el Salmón ahumado con alga roja de 80g, o los Sashimis de salmón y atún en 100g.

Estos nuevos productos ya están disponibles en las principales cadenas de súper e hypers españoles.

<https://youtube.com/shorts/f8KcVLA13Z4?feature=share>

Sobre Vensy España - (Ahumados Skandia)

Vensy España es una empresa especialista en la producción y comercialización de pescados ahumados con más de 45 años de experiencia en el mercado. Tiene sede en Málaga donde cuenta con una planta de producción que combina la tecnología más puntera con el saber hacer de originarios maestros ahumadores, una técnica heredada de su fundador de origen escandinavo.

Comprometidos con la calidad de sus productos, apuestan por los más estrictos estándares de seguridad y responsabilidad alimentaria, y como garantía cuentan con las certificaciones en el ámbito de seguridad alimentaria más importantes como es la IFS, o la de pesca sostenible, MSC (Marine Stewardship Council), de la cual hemos recibido en 2022 y 2023 sendos premios, también la certificación de acuicultura responsable (ASC, Aquiculture Stewardship Council) y el certificado de producto Bio o ecológico.

Más información en la web www.skandiaahumados.es

Sonia Santos

Málaga, diciembre 2024, España

