

PURO UPSTREAM L'ORIGINE DEL GUSTO

Collecchio, 22 febbraio 2017 – A tre anni dal lancio del salmone affumicato, ecco che l'azienda parmigiana Upstream si presenta sul mercato con un nuovo straordinario prodotto destinato alla ristorazione: **Puro, il salmone fresco di Upstream.**

Se è vero che il suo nome può aprire una porta nel nostro immaginario gastronomico, per comprenderlo appieno, oltre a raccontarlo, bisogna assaggiarlo. Si fa presto a dire salmone fresco... ma **Puro Upstream è qualcosa di completamente diverso, è l'origine del gusto**, il sapore primordiale di un salmone, che affonda le sue radici in un oceano di purezza, vita e movimento.

Puro Upstream innanzitutto è una **materia prima sana**, completamente priva di antibiotici, OGM, coloranti, ormoni e pesticidi, che nasce, cresce e vive nelle acque fredde e incontaminate del Nord Atlantico vicino all'Islanda. Puro è un salmone che si muove molto e si nutre solo di alimenti naturali. Per questo **le sue carni sono compatte, magre, senza evidenti venature di grasso, hanno un bel colore rosato (non dovuto a coloranti) e sono ricche di preziosi acidi polinsaturi Omega-3.**

Altro fattore molto importante è il controllo dell'intera filiera da parte di Upstream. Il salmone una volta pescato, viene eviscerato e sfilettato manualmente e immediatamente **abbattuto pre-rigor mortis**. Questo passaggio è fondamentale per garantire la massima sicurezza igienico-sanitaria del prodotto. Una volta rigenerato infatti il Puro è alla stregua di prodotto fresco, pronto (e sicuro) per essere utilizzato sia crudo che cotto.

La sua estrema **versatilità in cucina** lo rende un ingrediente straordinario, che necessita solo di una **dose di creatività da parte dello chef** per renderlo ancora più buono. Noi lo abbiamo assaggiato la prima volta al naturale, scottato velocemente in padella. Mai una materia prima ci aveva regalato insieme tanta **delicatezza e personalità**. Una morbida



polpa la cui **consistenza fondente e succulenta** accoglie e restituisce al palato profumi e aromi decisamente inaspettati, che ci riportano al sapore autentico, ormai perduto, del salmone fresco.

Puro Upstream, l'espressione di un gusto che non ha eguali.

Per informazioni stampa:

Romina Savi - press@upstreamsalmons.com

Per informazioni commerciali:

Daniele Rossetti - rossetti@upstreamsalmons.com

www.upstreamsalmons.com