

UN SALMÓN SOLO APTO PARA LOS PALADARES MÁS DISTINGUIDOS

TEXTO: ÁNGELA PLAZA

DELICATESEN || Conservar todos los matices del sabor de un alimento como el salmón es una sabiduría al alcance de pocos, pero potenciar su sabor y convertir su degustación en toda una experiencia gastronómica es un reto del que solo ha salido airoso Ahumados Domínguez, casa pionera de esta técnica en España que, en 1960, marcó un antes y un después en el sector. Sin lugar a dudas es un regalo ideal para los paladares más inquietos.

La técnica para conseguir un salmón ahumado con un marcado sabor aromatizado es uno de los secretos mejor guardados de Ahumados Domínguez. De su proceso de elaboración solo se conoce que dura cinco días. Un método que brinda al salmón un sabor repleto de matices, con suavidad, tersura y sutileza en el paladar.

No hay que olvidar que uno de los valores añadidos de este producto también es su corte, que potencia su sabor y facilita su degustación. En una continua búsqueda de la excelencia, los cortadores se forman en este arte durante más de una década. Toda la experiencia adquirida a lo largo de los años también ha servido a la empresa, de carácter familiar, para ampliar su gama de productos y, a día de hoy, su buen hacer también permite degustar, con los mismos estándares de calidad, salmón marinado y bacalao ahumado.

Actualmente, Ahumados Domínguez cuenta con nueve tiendas gourmet distribui-

das en Barcelona, Madrid y Lisboa y situadas en el interior de los supermercados de El Corte Inglés e Hipercor. En estos espacios, se pueden adquirir los productos al corte, lo que aporta más frescura al resultado final. Otro de los servicios que se ofrece en las tiendas físicas con el objetivo de potenciar la experiencia gourmet es el asesoramiento individual y personalizado. De este modo, el cliente podrá llevarse a casa el producto que mejor se adecue a sus necesidades gastronómicas.

Tras 55 años de trayectoria, Ahumados Domínguez no ha dejado de expandir el sabor aromatizado de sus productos pudiéndolos encontrar en los mejores restaurantes y tiendas especializadas, no solo dentro del territorio español, sino también en Portugal, Italia, la República Checa y Colombia. Siempre, eso sí, sin perder su frescura para poder disfrutar de los ahumados manteniendo esa sensación de recién elaborado.

El salmón, el producto estrella de la empresa y el que ha dado a Ahumados Domínguez su sello de distinción, se puede adquirir en diversos formatos. Para los paladares más selectos, el lomo de salmón ahumado *Suprême* sobre *blini* con salsa fresca nórdica es la elección perfecta. El precio ronda los 12 euros, para el sobre de 250 g, y la bolsa de 30 *blinis* tiene un importe de 3,60 euros.

MÁS INFORMACIÓN:

WWW.AHUMADOSDOMINGUEZ.ES



Ecológicas y de proximidad

INFUSIONES || Todo el encanto y la personalidad del Mediterráneo capturados en una infusión. La empresa gerundense Alma, especializada en infusiones ecológicas y de proximidad, ha lanzado la gama Mediterranean Experience. Inspirada en los tres elementos, cada combinación tiene su fun-

ción. Tierra equilibra el cuerpo y la mente, Mar depura el organismo y Aire relaja y calma los sentidos. Las infusiones se pueden adquirir por separado, a 5,78 euros/unidad, o al completo, por 17,60 euros el pack.

MÁS INFORMACIÓN:

WWW.ALMAHOME.ES



Un clásico directo a la mesa

PULARDA || ¿Platos gourmet para disfrutar en casa sin pasar por la cocina? Esta es la filosofía de Selectium Chef que, tras su experiencia como proveedores para empresas del mundo de la restauración, se han lanzado al mercado particular con platos con ingredientes de primera calidad y listos para

consumir. Su plato estrella es la pularda asada rellena de foie, setas, manzana y pistachos con salsa de ciruelas de Oporto. Un manjar digno de cualquier chef, al alcance de los menos hábiles a los fogones. 79,95 euros.

MÁS INFORMACIÓN:

WWW.SELECTIUMCHEF.COM



Zapatos dulces y con estilo

CHOCOLATE || Unir pasiones aparentemente dispares puede dar lugar a resultados sorprendentes. Este es el caso de Azra Chocolates, que funde en un solo producto dos elementos por los que muchos pierden la cabeza: los zapatos y el chocolate. Elaborados a mano, en el Reino Unido, con

chocolate belga, los zapatos de Azra Chocolates son el regalo perfecto para aquellos con alma de Carrie Bradshaw. Nunca fue tan fácil hacerse con unos Louboutin sin arañar en exceso el bolsillo. 82,62 euros.

MÁS INFORMACIÓN:

WWW.AZRACHOCOLATES.CO.UK