



*Pesce fresco*

## **Alaska Black Cod**

*(Carbonaro dell'Alaska – Anaplopoma Fimbria)*



Il **Black Cod** utilizzato da anni nella cucina giapponese e oggi ha conquistato moltissimi estimatori.

Pescato nelle acque fredde e profonde del Golfo di Bering in Alaska (normalmente vive sotto i 200 metri di profondità) ha una polpa chiara, una texture delicata ed è considerato il miglior "pesce bianco" al mondo.

In qualunque modo lo si prepari, il Carbonaro dell'Alaska - BLACK COD, che è anche conosciuto come Sablefish (PESCE ZIBELLINO), esprime sempre il meglio di sé e, proprio per questo sta diventando uno dei pesci di tendenza sui menu dei più prestigiosi ristoranti di tutto il mondo.

E' particolarmente apprezzato per il suo sapore ricco e succulento, una polpa vellutata che si scioglie in bocca, i suoi filetti chiari e il suo alto contenuto di raffinato grasso omega 3.

Il Black Cod dell'Alaska proprio grazie alla sua particolare texture è un prodotto versatile che si adatta bene alla maggior parte dei metodi di cottura.

Il Black Cod JdC viene consegnato intero senza testa, scongelato.