



upstream 

Il salmone di Claudio Cerati. L'unico, irripetibile. Controcorrente.

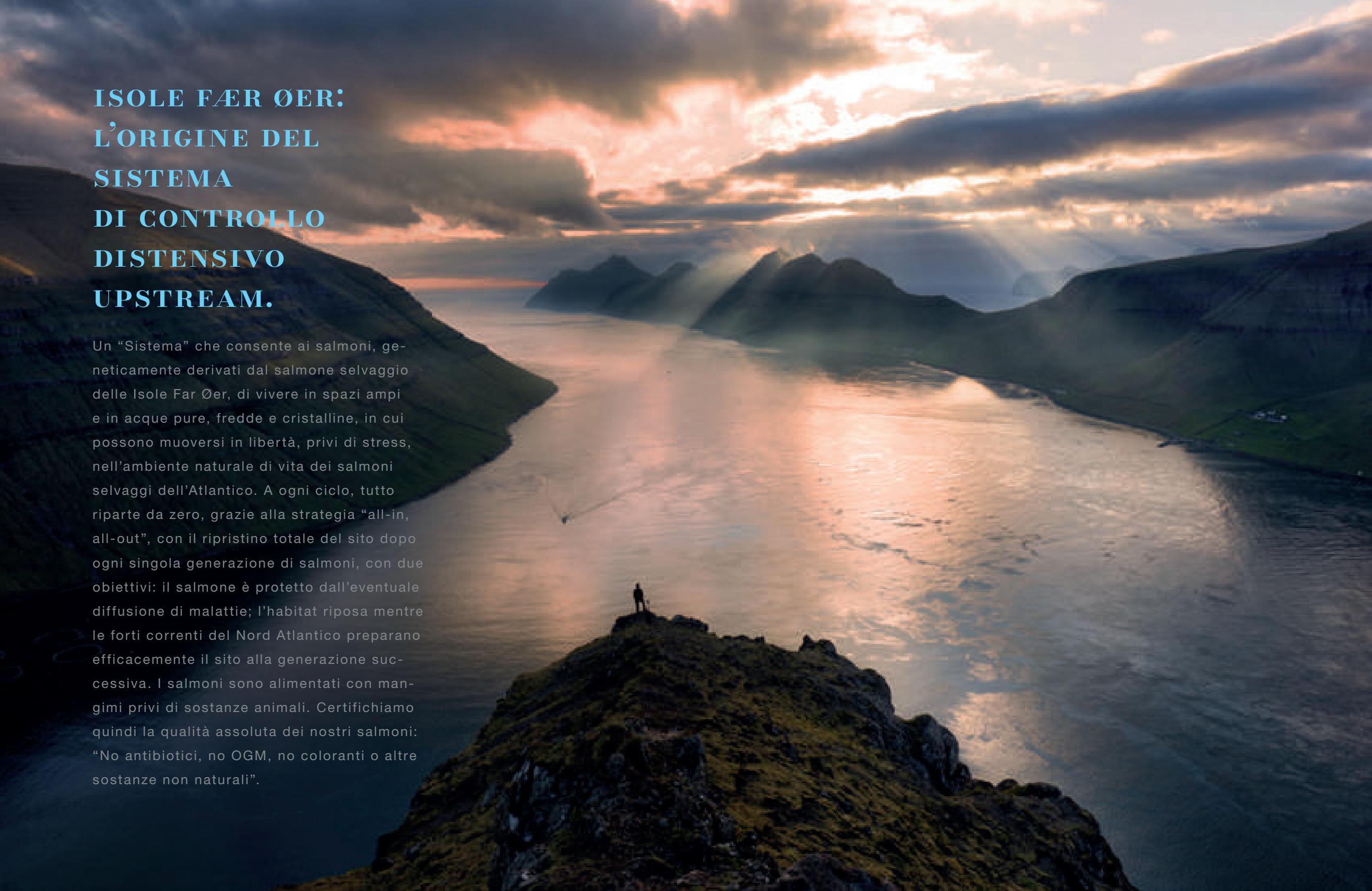
LA FILIERA DEL SALMONE UNICO AL MONDO. PRECISA, SOSTENIBILE E TRACCIABILE. IN OGNI PASSAGGIO.



La filiera di Upstream è assolutamente limpida in ogni fase. Una scelta etica e una dimostrazione di rispetto verso il consumatore che sa esattamente cosa vuole, cosa acquista, e infine cosa gusta. Che giustamente pretende di sapere come e dove viene allevato, controllato, alimentato, raccolto e trattato il salmone che sta per degustare. Nessun segreto, solo tanta passione, buongusto, integrità, rispetto per la natura. E tanto, tanto impegno.

upstream



An aerial photograph of a wide fjord in the Faroe Islands during sunset. The sky is filled with dramatic, dark clouds, with the sun breaking through to create a bright, golden glow that reflects on the water's surface. In the foreground, a person stands on the peak of a dark, rocky cliff, looking out over the water. The surrounding mountains are dark and silhouetted against the bright sky. The water is a mix of deep blue and golden light from the sun.

ISOLE FÆR ØER: L'ORIGINE DEL SISTEMA DI CONTROLLO DISTENSIVO UPSTREAM.

Un “Sistema” che consente ai salmoni, geneticamente derivati dal salmone selvaggio delle Isole Far Øer, di vivere in spazi ampi e in acque pure, fredde e cristalline, in cui possono muoversi in libertà, privi di stress, nell’ambiente naturale di vita dei salmoni selvaggi dell’Atlantico. A ogni ciclo, tutto riparte da zero, grazie alla strategia “all-in, all-out”, con il ripristino totale del sito dopo ogni singola generazione di salmoni, con due obiettivi: il salmone è protetto dall’eventuale diffusione di malattie; l’habitat riposa mentre le forti correnti del Nord Atlantico preparano efficacemente il sito alla generazione successiva. I salmoni sono alimentati con mangimi privi di sostanze animali. Certificiamo quindi la qualità assoluta dei nostri salmoni: “No antibiotici, no OGM, no coloranti o altre sostanze non naturali”.

TUTTA LA PASSIONE E LA CULTURA ALIMENTARE DEL PARMENSE.

Delizie canore, incanti gastronomici. Una città celebre nel mondo per i piaceri del pentagramma e quelli della tavola. Non tutti però sanno che questa città, grazie alla sua posizione strategica sulla Via del sale, è famosa anche per la lavorazione del pesce: insieme alle quattro "P" di Parmigiano, Pomodoro, Pasta e Prosciutto possiamo anche menzionare la quinta di Pesce, vero oggetto di culto per Parma, proprio come un'aria verdiana o un crudo stagionato 24 mesi. Da questa passione è nato in Claudio Cerati il desiderio di offrire un salmone selezionato e preparato direttamente da lui, con il preciso scopo di renderlo unico, incomparabile.



A photograph of a forest floor. In the foreground, there are large, gnarled tree roots covered in vibrant green moss. A thick, dark tree trunk is on the left side. The background shows several other trees with light-colored bark and dense green foliage, with sunlight filtering through the leaves.

UN'AFFUMICATURA NOBILE E GENTILE CON SOLO LEGNO DI FAGGIO DELL'APPENNINO.

Per l'affumicatura si adopera solo legno di faggio dell'Appennino Emiliano, raccolto nella zona di Parma (che a breve si potrà fregiare del marchio D.O.P. "Il Bosco del Ducato"), appositamente selezionato da Claudio Cerati perché ritenuto il più idoneo ad assicurare un'affumicatura lieve, in grado di esaltare le qualità naturali del salmone. L'intero ciclo si svolge a temperatura controllata non superiore a 20°C in un affumicatore progettato appositamente, con sistema di filtrazione dei fumi e di lavaggio del sistema a ogni ciclo di affumicatura, per far sì che infine il fumo non trasmetta ceneri e impurità, ma solo il suo delicato aroma.

**UN SALMONE
CHE, INFINE,
VA SOLO
DEGUSTATO
IN SANTA PACE.**

In queste pagine possiamo evidenziare solo le “qualità visibili” del nostro salmone: il suo colore naturale; la particolare marezzatura di grasso, da cui si evince la magrezza. Per le qualità non visibili (dalla consistenza al sapore) rimandiamo alla degustazione.



SALMONE AFFUMICATO IN ASTUCCIO

| | |
|----|-----------------------|
| 19 | BAFFA KING |
| 23 | BAFFA ROYAL |
| 25 | BAFFA QUEEN |
| 27 | FILETTO REALE |
| 31 | CUORE DI FILETTO |
| 33 | FILETTO |
| 35 | VENTRESCA |
| 37 | TARTARE |
| 39 | UP.5 |
| 45 | BAFFA PREAFFETTATA |
| 47 | CLASSICO PREAFFETTATO |
| 51 | MILLEFOGLIE |

SALMONE AFFUMICATO SENZA ASTUCCIO

| | |
|----|-----------------------|
| 57 | BAFFA KING |
| 59 | BAFFA ROYAL |
| 61 | FILETTO REALE |
| 63 | GOLD EDITION |
| 65 | CUORE DI FILETTO |
| 67 | FILETTO |
| 69 | VENTRESCA |
| 71 | BAFFA PREAFFETTATA |
| 73 | CLASSICO PREAFFETTATO |
| 75 | TARTARE |

SALMONE FRESCO SURGELATO

| | |
|----|-------------------------|
| 81 | BAFFA |
| 83 | CUORE DI FILETTO |
| 85 | VENTRESCA |
| 87 | MONOPORZIONI DI FILETTO |
| 89 | MOSAICO |

SALMONE STAGIONATO

| | |
|-----|----------------|
| 95 | REALE |
| 101 | SALUME A FETTE |

SELEZIONI SPECIALI

| | |
|-----|-----------------------------|
| 107 | UOVA DI SALMONE |
| 109 | CAVIALE |
| 111 | ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO |

ACCESSORI

| | |
|-----|----------------------------|
| 117 | TAGLIERI IN LEGNO |
| 119 | PIATTI IN LEGNO |
| 121 | PIATTI DI MASSIMO LUNARDON |
| 127 | COLTELLO |
| 129 | LIBRO |

CONFEZIONI REGALO

| | |
|-----|-------------------|
| 137 | GOLD EDITION |
| 145 | ROYAL SELECTION |
| 151 | SILVER SELECTION |
| 155 | KING |
| 157 | ROYAL |
| 159 | REALE |
| 161 | TASTING |
| 163 | TASTING & RECIPES |
| 165 | FULL TASTING |

ABBINAMENTI

| | |
|-----|-------|
| 169 | MAPPA |
| 171 | LISTA |

SALMONE AFFUMICATO IN ASTUCCIO

Tranne che per le Baffe King e Royal, che riposano entro eleganti astucci senza finestre, per tutti gli altri tagli abbiamo studiato confezioni in grado di evidenziare le “qualità visibili” del salmone Upstream appena ricordate: il suo colore intenso ma naturale; la finissima marezzatura di grasso che denota la sua magrezza; e infine la sua inconfondibile consistenza, verificabile affondando l’indice sulla carne, esposta da un’ampia finestra. Tagli studiati per soddisfare tutte le esigenze e i gusti: dalla Baffa King, ricavata dai salmoni più grandi, a UP.5, la pratica confezione da passeggio.

upstream 



peso: 1700 g

codice: 2001

Confezionata nell'elegante astuccio nero
e argento in busta sottovuoto con la pelle.

BAFFA KING AFFUMICATA 19

upstream
il Salmone di Claudio Carati 


KING

IL SALMONE AFFUMICATO
PRODOTTO IN CASA APERTO PER 48 ORE
SOTTovuoto da Mauro Raffaele - Senza Anticorrotti e OGM - Laboratorio del Grasso

La baffa King è ottenuta da salmoni di dimensioni molto grandi, che vengono lavorati artigianalmente dal fresco nel nostro stabilimento a Parma. Questa baffa è perfetta sia come regalo di grande pregio, sia come ingrediente versatile di altissima qualità nelle degustazioni e nelle ricette. **Baffa King**: il salmone, in formato regale.



Baffa Royal

peso: 1000 g
codice: 2000
(con la pelle)

Baffa Royal preaffettata

peso: 1000 g
codice: 2000/B
(senza pelle)

Confezionate nell'elegante astuccio nero e argento in busta sottovuoto.



IL SALMONE AFFUMICATO
COSTITUISCE UNO DEI PIÙ IMPORTANTI E SEMPLICI
ELEMENTI DI UNO SCAFFALE BASSO AFFUMICATO E SEMPLICE. LAVORATO DAL 1980.

Protagonista della collezione, si distingue per le sfumature di sapori legate alle caratteristiche della naturale conformazione del pesce, con un ampio ventaglio di sensazioni e consistenze. Lavorata artigianalmente dal fresco a Parma, rappresenta il parametro per le nostre degustazioni. **Baffa Royal** (in due versioni, con la pelle e preaffettata senza pelle): la massima espressione dei sapori del salmone.

Baffa Queen

peso: 750 g

codice: 2400

Confezionata nell'elegante astuccio nero e argento in busta sottovuoto con la pelle.

upstream
Il Salmone di Claudio Cerati 



IL SALMONE AFFUMICATO
PREPARATO IN CASA A PARMA CON I MACI DEL MONDO
ALIMENTATO IN CASA CON PASTIGLIE, UOVA ANTIBIOTICO E OGM, LAVORATO DAL FRESCO

Si tratta delle baffe di dimensioni leggermente ridotte che, come le altre, sono lavorate artigianalmente dal fresco a Parma, caratterizzandosi per l'ampio ventaglio di sapori, sensazioni e consistenze legate alle caratteristiche della naturale conformazione del pesce.

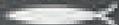
Baffa Queen: la concentrazione dell'intera gamma dei sapori del salmone.

peso: 400 g

codice: 2608

Confezionato nell'elegante astuccio nero
e argento in busta sottovuoto senza pelle.

FILETTO REALE AFFUMICATO 27

upstream
Il Salmore di Claudia Carati 



Filetto Reale

IL SALMORE AFFUMICATO PIÙ SALOSI, PIÙ PURO E MAGRO, GUSTOSO E DELICATO.

CRESCIUTO NEI FREDDI E PULITI MARI DEL NORD EUROPA. ALIMENTATO IN MODO NATURALE. SENZA ANTIBIOTICI E OGM. LAVORATO DAL FRESCO.

La selezione speciale, dalla forma elegante e soprattutto dal sapore bilanciato e ben distribuito lungo tutto il taglio. La lavorazione manuale e l'affumicatura estremamente delicata con nobili legni del nostro Appennino, ne fanno un prodotto unico, per una degustazione superlativa e appagante. **Filetto Reale:** la parte nobile della Baffa.

upstream
il Salmone di Claudio Cerati

FILETTO REALE AFFUMICATO 29

Filetto Reale

IL SALMONE AFFUMICATO PIÙ SALUBRE, PIÙ PURO E MAGRO, GUSTOSO E DELICATO
MARI DEL NORD EUROPA . ALIMENTATO IN MODO NATURALE . SENZA ANTIBIOTICI E OGM . LAVORATO DA

peso: 250 g peso: 170 g
codice: 2100 codice: 2103

Confezionato nell'elegante astuccio nero
e argento in busta sottovuoto senza pelle.

CUORE DI FILETTO AFFUMICATO 31



Ricavato da un'attenta lavorazione del dorso del salmone fresco, che viene poi marinato e delicatamente affumicato con i nobili legni del nostro Appennino. Un taglio che rappresenta la massima espressione dell'eleganza e della delicatezza: morbido e dolce, con richiami al sapore del burro fresco. Una selezione da gustare al naturale. **Cuore di filetto**: la sezione più pregiata del salmone.

peso: 100 g

codice: 2601

Confezionato nell'elegante astuccio nero e argento in busta sottovuoto senza pelle.

FILETTO AFFUMICATO 33



Il taglio estratto dalla parte centrale del salmone, dove si congiungono il cuore di filetto e la ventresca. Un taglio di piccole dimensioni ma in grado di esprimere grande sapore, perfetto connubio tra sapidità del mare e dolcezza estrema delle carni, oltre a una consistenza ideale, da apprezzare al naturale tagliato a trancetti. **Filetto**: una singola porzione di mare e dolcezza.

peso: 100 g

codice: 2606

Confezionato nell'elegante astuccio nero e argento in busta sottovuoto senza pelle.



La pancia del salmone, il taglio che per prima Upstream è riuscita a valorizzare grazie all'eccelsa qualità della sua materia prima, proveniente da acque fredde e incontaminate. La lavorazione artigianale e l'affumicatura delicata enfatizzano le caratteristiche uniche di questo taglio sapido e morbido. **Ventresca**: delicato sapore marino.

peso: 150 g

codice: 2603

Confezionata nell'elegante astuccio nero e argento in busta sottovuoto senza pelle.



Il salmone tagliato al coltello è una preparazione pronta per essere servita al naturale o condita a piacere. Ottenuta dalla baffa intera, è stata pensata per disporre di un prodotto fresco, ideale per creare piatti gustosi e sani. Condita con una goccia di whisky torbato e una grattugiata di zenzero diventa una ricetta da veri gourmet. **Tartare:** tutta la bontà, pronta per essere gustata o abbinata.

peso: 80 g

codice: 2607

Confezionata nell'elegante astuccio nero e argento in busta sottovuoto senza pelle.

UP.5 AFFUMICATO 39



Un formato speciale pensato come uno snack sfizioso, ma perfetto anche come ingrediente già pronto con cui creare ricette prelibate. Lo spessore è stato calibrato per la degustazione, presentando morbidezza, compattezza, dolcezza e sapidità in proporzioni perfette. La forchettina in legno biodegradabile inserita nell'astuccio ne fa un prodotto pratico anche per il consumo fuori casa. **Up.5**: trancetti di gusto.



upstream
Il Salmone di Claudio Cerati



Filetto

IL SALMONE AFFUMICATO PIÙ SALUBRE,
CRESCIUTO NEI FREDDI E PULITI MARI N.
SENZA ANTIBIOTICI.

upstream
Il Salmone di Claudio Cerati



Ventresca

IL SALMONE AFFUMICATO PIÙ SALUBRE, PIÙ PURO E MAGRO, GUSTOSO E DELICATO
CRESCIUTO NEI FREDDI E PULITI MARI DEL NORD EUROPA - ALIMENTATO IN MODO NATURALE
SENZA ANTIBIOTICI E OGM - LAVORATO DAL FRESCO IN ITALIA

upstream
Il Salmone di Claudio Cerati



UP.5

IL SALMONE AFFUMICATO PIÙ SALUBRE, PIÙ PURO E MAGRO, GUSTOSO
CRESCIUTO NEI FREDDI E PULITI MARI DEL NORD EUROPA - ALIMENTATO
SENZA ANTIBIOTICI E OGM - LAVORATO DAL FRESCO IN ITALIA

peso: 450 g

codice: 2605

Confezionata nell'elegante astuccio nero e argento in busta sottovuoto senza pelle.



La baffa preaffettata è il taglio ottenuto dalla parte centrale del salmone, dal sapore intenso, completo e appagante. Il particolare formato già affettato è una soluzione pratica, pronta per il servizio e per la creazione di piatti veloci e gustosi. **Baffa preaffettata:** Il gusto tradizionale del salmone a fette.

peso: 200 g

codice: 2604/B

Confezionata nell'elegante astuccio nero e argento in busta sottovuoto senza pelle.

CLASSICO PRAFFETTATO AFFUMICATO 47



Il salmone che risveglia le nostre memorie gustative si ottiene dal taglio posteriore del salmone, le cui carni, andando naturalmente ad assottigliarsi, si impregnano maggiormente di aromi e profumi, per un gusto più ricco e deciso. Ideale per preparare gustose tartare e primi piatti, oppure semplicemente accompagnato da burro fresco. **Classico preaffettato:** le fettine dal gusto deciso.



MILLEFOGLIE AFFUMICATE 51

peso: 100 g

codice: 2900

Confezionata nell'elegante astuccio nero e argento in busta sottovuoto senza pelle.



Pensate per chi vuole un prodotto sempre fresco, dal sapore equilibrato e pronto all'uso, le Millefoglie sono il jolly gastronomico da tenere a portata di mano in frigorifero. Le sue fette che si staccano perfettamente, sono ideali per farcire gustosi club sandwich, panini gourmet, o sulle uova alla Benedict. **Millefoglie:** le morbide fettine sempre pronte.

SALMONE AFFUMICATO SENZA ASTUCCIO

Una serie di pratiche confezioni pensate espressamente per il mondo Horeca.

Si tratta in gran parte degli stessi tagli proposti per il Retail, essendo stati studiati nel corso degli anni per soddisfare tutte le esigenze e i gusti - e tutte le persone giustamente esigenti, siano essi grandi chef, gaudenti appassionati della buona tavola, salutisti rigorosi...

upstream 





peso: 1500 / 2200 g

codice: 1001

Vendita a peso variabile.

Confezionata in busta sottovuoto
con la pelle.

BAFFA KING AFFUMICATA 57



La baffa King è ottenuta da salmoni di dimensioni molto grandi allevati secondo l'esclusivo "Metodo di controllo distensivo" e lavorati artigianalmente dal fresco nel nostro stabilimento a Parma. Il suo formato "magnum" è perfetto non solo per un regalo di grande pregio ma anche da affettare al banco e soddisfare esigenze di consumo importanti. **Baffa King:** il formato regale per un gusto completo.

Baffa

peso: 1000 / 1400 g

codice: 1000

Vendita a peso variabile.

Confezionata in busta sottovuoto con la pelle.

Baffa preaffettata

peso: 900 / 1250 g

codice: 1000/B

Vendita a peso variabile.

Confezionata in busta sottovuoto senza pelle.



Presentata intera e preaffettata, si distingue per le sue innumerevoli sfumature di sapori legate alle caratteristiche della naturale conformazione del pesce. Lavorata dal fresco seguendo la ricetta esclusiva e affumicata con legni nobili dell'Appennino, è un ingrediente insostituibile nelle degustazioni e nelle ricette gourmet. **Baffa Royal**: la perfetta sintesi dei sapori del salmone, in due versioni.

peso: 250 / 400 g

codice: 1801

Vendita a peso variabile.

Confezionata in busta sottovuoto

senza pelle.

FILETTO REALE AFFUMICATO 61



Una selezione speciale, dalla forma elegante e soprattutto dal sapore bilanciato e ben distribuito lungo tutto il taglio. La lavorazione manuale e l'affumicatura estremamente delicata con nobili legni del nostro Appennino, ne fanno un prodotto unico, per una degustazione superlativa e appagante. **Filetto Reale**: la parte più nobile della Baffa.

peso: 500 g

peso: 250 g

peso: 125 g

codice: 1101

codice: 1102

codice: 1105

Vendita a peso variabile. Confezionato
in busta sottovuoto senza pelle.

GOLD EDITION 63



Nasce da una speciale selezione dei salmoni dalle carni più sode e pregiate, trasformate in prezioso lingotto. Ogni singolo cuore di filetto viene lavorato dal fresco a mano secondo l'originale ricetta. Si gusta al naturale a trancetti, per assaporarne la consistenza vellutata e burrosa. **Gold Edition:** il meglio, solo dalle migliore baffe.

peso: 280 g ca peso: 170 g ca peso: 50 / 100 g
codice: 1100 codice: 1103 codice: 1104

Vendita a peso variabile. Confezionato
in busta sottovuoto senza pelle.

CUORE DI FILETTO AFFUMICATO 65



Ottenuto dal dorso del salmone, è la massima espressione dell'eleganza e della delicatezza del salmone. Lavorato da una materia prima freschissima, e marinato secondo la ricetta originale, si presenta morbido e dolce, con richiami al sapore del burro fresco: ideale da gustare al naturale. **Cuore di filetto:** la selezione più pregiata del salmone.

peso: 100 g ca

codice: 1805

Vendita a peso variabile.

Confezionato in busta sottovuoto
senza pelle.

FILETTO AFFUMICATO 67



Una ricercata selezione ricavata dalla parte centrale del salmone, lavorato con cura e maestria artigianale nella parte in cui si trova la gustosa congiunzione tra il cuore di filetto e la ventresca. Un taglio piccolo che regala grande soddisfazione, soprattutto se degustato al naturale. **Filetto**: concentrato di mare e dolcezza, in una singola porzione.

peso: 100 g ca

codice: 1606

Vendita a peso variabile.

Confezionato in busta sottovuoto
senza pelle.

VENTRESCA AFFUMICATA 69



La pancia del salmone è un taglio ottenuto dai salmonei allevati in mare aperto secondo il nostro disciplinare, che garantisce carni sode, sane e gustose. Si distingue per il suo sapore dolce e la consistenza morbida, che al palato sprigiona piacevoli note marine. Ottima in purezza, è perfetta in ogni abbinamento. **Ventresca:** il delicato sapore marino.

peso: 450 g

codice: 1802

Vendita a peso variabile.

Confezionata in busta sottovuoto

senza pelle.

BAFFA PREAFFETTATA AFFUMICATA 71



Un taglio sottile che coinvolge tutte le parti principali della baffa. Un prodotto pronto per essere servito, che grazie al suo particolare formato preserva inalterate le caratteristiche, la consistenza e il gusto. Una soluzione pratica e di qualità superiore. **Baffa preaffettata**: il gusto tradizionale del salmone a fette.

peso: 200 g

codice: 1803/B

Vendita a peso variabile.

Confezionato in busta sottovuoto
senza pelle.

CLASSICO PREAFFETTATO AFFUMICATO 73



Nasce dal taglio posteriore del salmone, le cui carni, andando naturalmente ad assottigliarsi, si impregnano maggiormente di aromi e profumi. Perfetto per chi ama i gusti più decisi, è ideale per preparare gustose tartare, primi piatti o semplicemente tagliato a fettine accompagnato da burro fresco. **Classico preaffettato:** le fettine dal gusto deciso.

peso: 300/350 g

peso: 150 g

peso: 80 g

codice: 1804/B

codice: 1804

codice: 1809

Vendita a peso variabile.

Confezionato in busta sottovuoto

senza pelle.

TARTARE AFFUMICATA 75



Un piatto pronto, ricavato dalla baffa intera tagliata al coltello, Perfetta per tutti coloro che desiderano avere a disposizione un prodotto fresco, versatile e veloce da preparare. Condita con una goccia di whisky torbato e una grattugiata di zenzero diventa un piatto semplice da preparare e al contempo gustoso e originale. **Tartare:** tutta la bontà, pronta per essere degustata.

SALMONE FRESCO SURGELATO

L'abbiamo denominato PURO perché viene allevato secondo l'esclusivo "Metodo di controllo distensivo" nelle gelide e incontaminate acque delle Isole Fær Øer dove, appena raccolto, viene eviscerato, sfilettato a mano e immediatamente abbattuto, per mantenerne intatta la freschezza e consentirne l'utilizzo in totale sicurezza, anche a crudo. Non conosce antibiotici e ogm, ed è ricco di preziosi acidi grassi polinsaturi Omega-3.

upstream 





peso: 1300 / 1700 g

codice: 5000

Vendita a peso variabile. Confezione in busta sottovuoto con la pelle, prodotto surgelato senza scarti, pronto all'uso. Scongelare il salmone sotto acqua corrente fredda.

BAFFA FRESCA 81



Esprime tutta la potenzialità, con l'intera gamma di sfumature di sapore, del miglior salmone del mondo. Dolce e burroso, stupisce per le sue carni morbide ma compatte, ed estremamente succose. Scottato pochi minuti in padella dal lato della pelle, mantiene il cuore rosato: un piatto straordinario al naturale, anche senza alcun condimento. **Baffa di salmone fresco**: la massima espressione del salmone, in purezza.

peso: 450 / 550 g

codice: 5006

Vendita a peso variabile. Confezione in busta sottovuoto senza pelle, prodotto surgelato senza scarti, pronto all'uso. Scongelare il salmone sotto acqua corrente fredda.

CUORE DI FILETTO FRESCO 83



Un taglio prezioso, delicato e succoso, ottenuto dal dorso dei nostri salmoni allevati in mare aperto secondo l'esclusivo "Metodo di controllo distensivo". Lavorato a mano, viene immediatamente abbattuto per mantenere intatta la sua straordinaria consistenza e freschezza. Perfetto per essere degustato crudo, a taglio sashimi o tartare. **Cuore di Filetto fresco:** dolcezza ed eleganza marina.

peso: 350 / 450 g

codice: 5007

Vendita a peso variabile. Confezione in busta sottovuoto senza pelle, prodotto surgelato senza scarti, pronto all'uso. Scongelare il salmone sotto acqua corrente fredda.

VENTRESCA FRESCA 85



Lavorata a mano, viene immediatamente abbattuta per mantenere intatta la sua straordinaria consistenza e freschezza. Un taglio versatile, gustoso e dalla consistenza carnosa, che si presta molto bene sia degustato al naturale che al taglio sashimi, ma anche scottato velocemente in padella. Un prodotto eccellente, sano e sicuro. **Ventresca**: il sapore del mare in purezza.

4 pezzi da 150 g
codice: 5003

3 pezzi da 200 g
codice: 5001

Vendita a peso variabile. Confezione in busta sottovuoto con pelle, prodotto surgelato senza scarti, pronto all'uso. Scongelare il salmone sotto acqua corrente fredda.

2 pezzi da 150 g
in busta termica
codice: 5003/B



Una pratica soluzione per gustare il salmone fresco allevato in acque pure e incontaminate. La confezione da tre e quattro porzioni è pensata per la ristorazione, mentre quella da due porzioni è venduta nella busta termica, ed è dedicata ai negozi. Soluzioni perfette per coloro che necessitano di un prodotto fresco, pronto all'uso e senza sprechi. Ogni porzione, morbida e succosa, si presta a essere servita cruda o appena scottata, degustata anche priva di condimento. **Mono- porzioni fresche:** tutta la purezza, pronta da servire.

peso: 100 g

codice: 5004

Vendita a peso variabile. Confezione in busta sottovuoto senza pelle, prodotto surgelato senza scarti, pronto all'uso. Scongelare il salmone sotto acqua corrente fredda.



Ottenuto dalla baffa di salmone fresco, si presenta con dimensioni del taglio al coltello più grandi rispetto alla tartare tradizionale, variando così sia la consistenza che la possibilità di condimento e abbinamento. Resta identica la praticità e intatto l'esito finale di un prodotto davvero esclusivo. **Mosaico fresco**: prelibati bocconi dalla massima purezza.

SALMONE STAGIONATO

Scegliamo le migliori baffe di salmone dei mari delle Isole Fær Øer. Le mariniamo con mano leggera e le affumichiamo con legno di faggio dell'Appennino parmense. Poi le appendiamo e le stagioniamo secondo il disciplinare di Claudio Cerati. Fino a perfetta maturazione. La stagionatura affina i sapori e li esalta, in equilibrio tra dolcezza e sapidità marina. Da gustare tagliato a coltello, a fettine sottili. La parte della coda, più asciutta, si grattugia come una bottarga.

upstream 





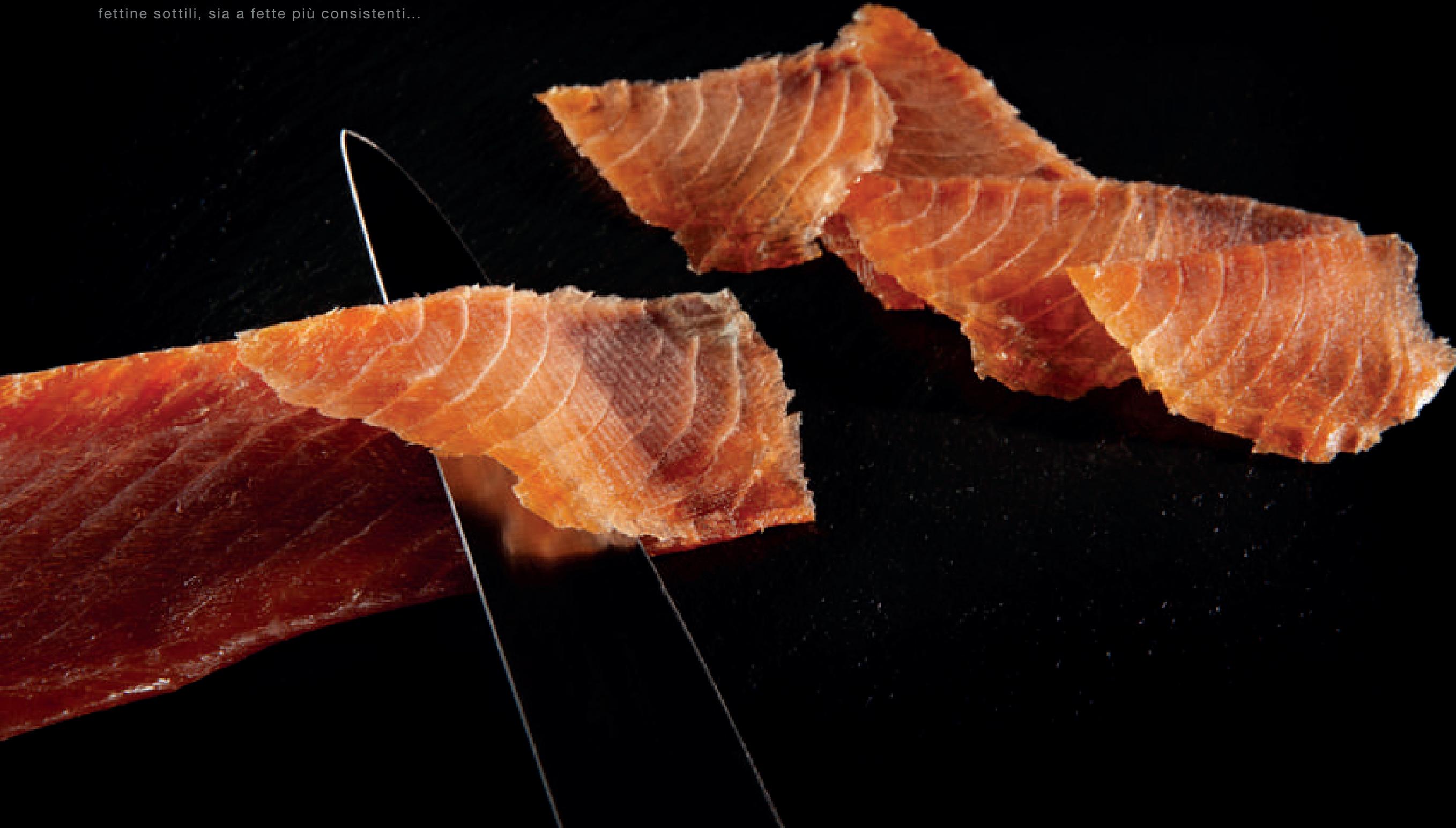
peso: 160 g peso: 200 g
codice: 4501 codice: 4502
peso: 240 g peso: 280/350
codice: 4503 codice: 4001

Confezionato nell'elegante astuccio bronzeo in busta sottovuoto, senza pelle. Il Salume stagionato può essere ordinato solo su prenotazione.



Una selezione speciale, dalla forma elegante e dal sapore bilanciato e ben distribuito. Privo di pelle, viene stagionato secondo la tradizione parmense, capofila dell'arte norcina emiliana. Grande intensità di sapore, unito a una consistenza ideale. **Reale stagionato**; l'evoluzione del salmone a salume.

Il Reale stagionato può essere sia tagliato a
fettine sottili, sia a fette più consistenti...



... ma può essere anche grattugiato
come una bottarga.



peso: 50 g
codice: 4504

Confezionato nell'elegante astuccio bronzeo in busta sottovuoto, senza pelle. Il Salume stagionato a fette può essere ordinato solo su prenotazione.

Una pratica confezione che offre la possibilità di gustare il Salmone Stagionato nella consistenza ideale, proprio come fosse un salume della tradizione norcina emiliana: le fettine sono infatti tagliate a uno spessore che esalta sia la masticabilità che il gusto. **Salume stagionato a fette**: l'equilibrio perfetto tra dolcezza e sapidità marina.

SALUME STAGIONATO A FETTE 101



SELEZIONI SPECIALI

Uova di salmone, caviale e acciughe del Cantabrico sono frutto di una spasmodica ricerca curata personalmente da Claudio Cerati, guidata dalla sua grande passione per l'eccellenza a tavola.

upstream 

SELEZIONE
upstream
SPECIALE



peso: 50 g peso: 100 g
codice: 3505 codice: 3500

Vendita a confezione singola con astuccio
nero e argento.

peso: 50 g peso: 100 g
codice: 3506 codice: 3502

Vendita a confezione da 12 pezzi.

UOVA DI SALMONE 107



Si distinguono per la loro particolare grandezza e calibro. In fase di degustazione “esplodono” rilasciando un intenso sapore di acqua di mare. Un caviale dal colore solare, ottimo come guarnizione sugli amuse-bouche e per dare un tocco di colore e sapore a tutti i piatti a base di pesce. **Uova di salmone:** perle di mare per un’esplosione di sapore.

peso: 10 g codice: SEL04

peso: 30 g codice: SEL03

peso: 50 g codice: SEL02

peso: 100 g codice: SEL01 - solo su ordinazione

peso: 250 g codice: SEL07 - solo su ordinazione

peso: 500 g codice: SEL08 - solo su ordinazione

Vendita a confezione singola.



Caviale di storione siberiano *Acipenser Baerii*; diametro uova 2,5-2,8 mm. Una perla nera e preziosa, dal gusto pieno e cremoso. Molto versatile, adatto a ogni occasione, si gusta al naturale oppure per dare un tocco di eleganza e sapore a tutti i piatti. **Caviale:** ingrediente prezioso, eccellenza italiana.

Filetti di Acciughe del Mar Cantabrico XL

Peso: 48 g lattina – cod. SEL-50. Vendita a confezione da 18 pezzi.

Peso: 110 g lattina – cod. SEL-51. Vendita a confezione da 6 pezzi.

Filetti di Acciughe del Mar Cantabrico XXL

Peso: 110 g lattina – cod. SEL-52. Vendita a confezione da 6 pezzi.

Appositamente selezionate per Upstream, pescate di primavera, salate e lavorate a mano in Cantabria, rappresentano una vera delizia, da gustare al naturale accompagnate da burro fresco e pane fragrante oppure per conferire personalità ai primi piatti. Sode, carnose e con una sapidità impeccabile. **Acciughe del Mar Cantabrico**: prelibatezza senza eguali.

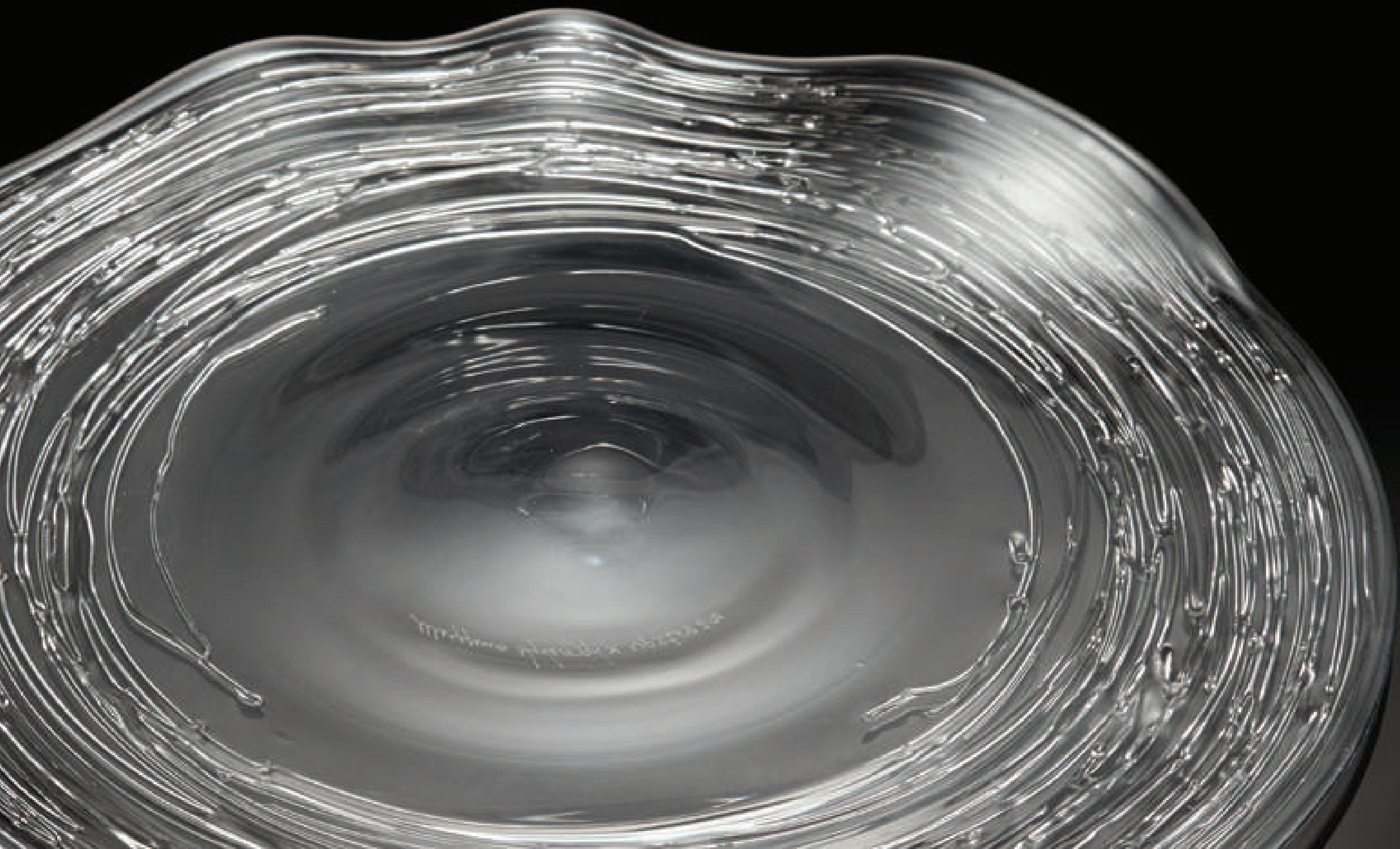
ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO III



ACCESSORI

Una serie di complementi studiati per servire con eleganza il salmone Upstream. Dai taglieri in frassino termo-trattato, al coltello in acciaio forgiato sino ai piatti in vetro soffiato, questi accessori sono ideali per tagliare alla perfezione il salmone affumicato e per servirlo, portando al contempo un tocco di stile a tavola.

upstream

codice: AP500

Termo - trattato grande (200 x 640 x 16 mm)

codice: AP501

Termo - trattato piccolo (175 x 570 x 16 mm)



Accessorio pensato per un servizio impeccabile del salmone. Realizzato con legno di frassino termo-trattato che rilascia un delicato aroma tostato, è prodotto in due dimensioni, ideali per presentare la baffa intera (King e Royal), oltre a qualsiasi altra ricetta.

codice: AP502

Piatto in legno Termo - trattato

(140 x 280 x 16 mm)

Il piatto in legno di frassino termo-trattato è un accessorio di grande impatto nella presentazione del salmone Upstream, il cui colore piacevolmente brunito e l'aroma leggermente tostato esaltano ogni preparazione e ricetta.

codice: AP600

Piatto in legno con il Krion®

(170 x 400 x 20 mm)

Realizzato in frassino termo-trattato, questo piatto è elegantemente integrato con il Krion®, un materiale che oltre ad avere proprietà antibatteriche è molto resistente e facile da pulire, preservando la freschezza degli alimenti grazie alla sua bassa conducibilità termica. Un accessorio utile ed elegante per rendere impeccabile il servizio del nostro salmone.



codice: AP571

Piatti in vetro – diametro 300 mm

PIATTI DI MASSIMO LUNARDON 121



01 - Ala

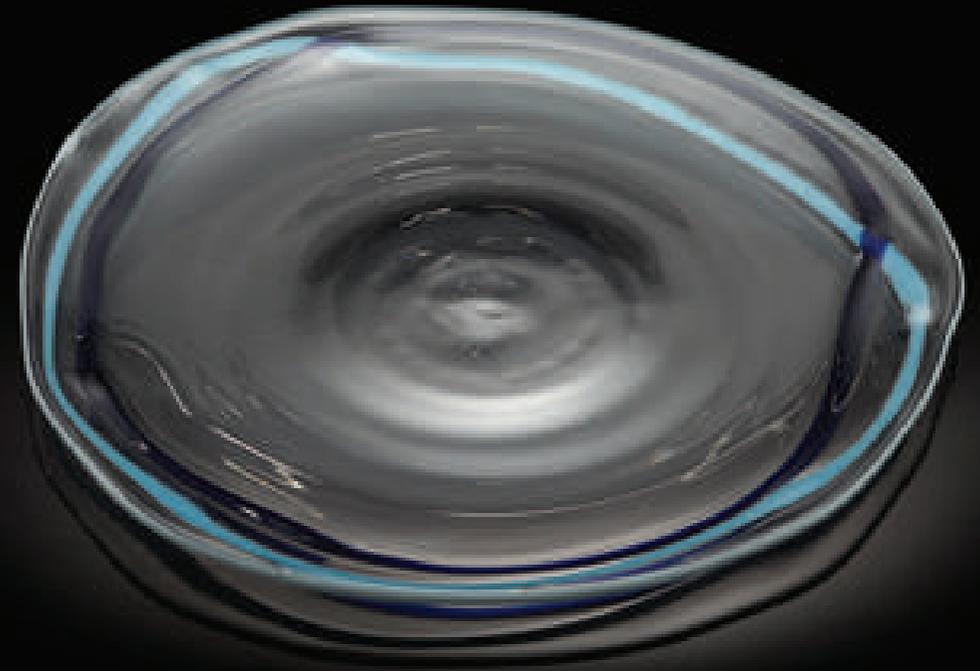


02 - Impronte

Artista eclettico e maestro soffiatore, Massimo Lunardon ha creato in esclusiva per Upstream un set di piatti in vetro nominato “Dinamismo”, pezzi unici lavorati manualmente. Ispirati alla purezza delle acque in cui vive il salmone, questi piatti si possono assimilare a splendidi quadri, al cui interno è disegnata una tavolozza di motivi dinamici. In questa splendida cornice, le ricette con il salmone Upstream troveranno la loro massima espressione.



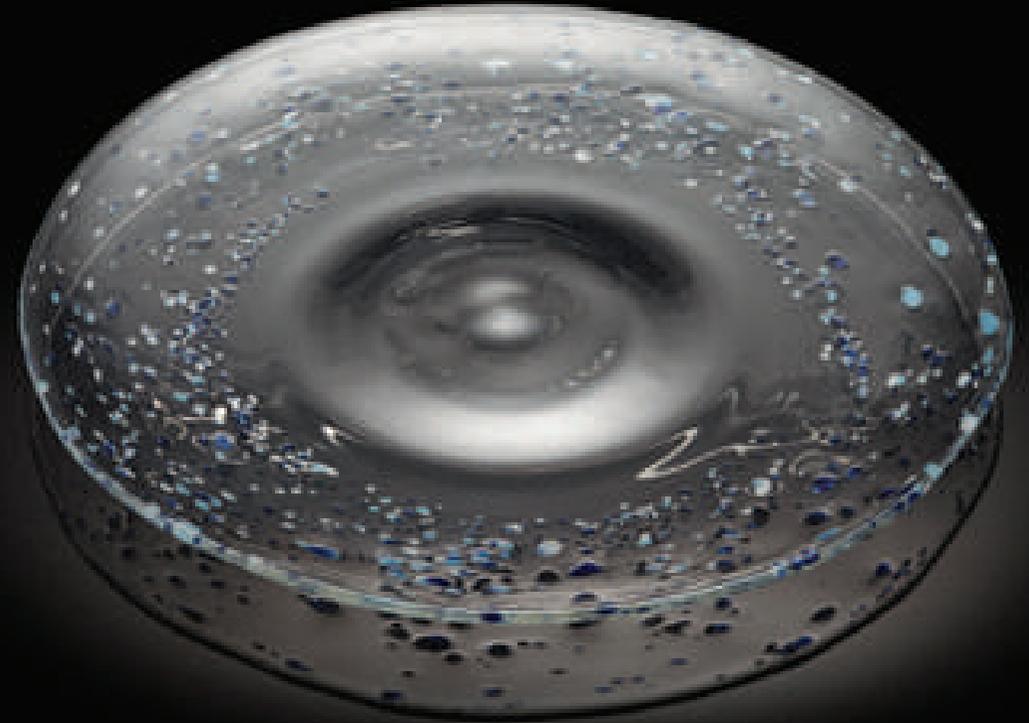
03 - Scie



04 - Linee



05 - Onde



06 - Atomi

codice: AP503

Coltello in acciaio inox forgiato.

COLTELLO IN ACCIAIO 127



Il coltello Upstream è un accessorio indispensabile per tagliare a regola d'arte le delicate carni del salmone. La sua lama lunga e sottile in acciaio inox, marchiata Upstream, consente un taglio netto e deciso. Consigliato per apprezzare al meglio la consistenza e il sapore del salmone.

codice: AP510/01

Formato chiuso 21x27,5; 252 pagine.

IL LIBRO 129

Evoluzioni e variazioni del divino salmone. Molto più di un semplice ricettario. Contiene infatti le intuizioni culinarie degli chef di tutta Italia. Pagine da cui chiunque può trarre ispirazione per avventure gourmet con un protagonista d'eccellenza: il salmone più leggero, più sano, unico. A chiusura del libro una piccola guida suggerisce i ristoranti, le enoteche e le botteghe che utilizzano e vendono il nostro salmone, oltre alle schede dedicate a una serie di produttori eccellenti, che non sono solo partner, ma soprattutto grandi amici di Upstream.



FINO BANANA

Filetto di salmone Gold Upstream con insalata esotica

INGREDIENTI (4) 4 PERSONE

PER LA MELA GOLDEN

1 mela golden
olio extravergine d'oliva q.b.
sale Maldon e pepe nero q.b.

Tagliare la mela a cubetti e spazzolarla velocemente con un filo di olio. Salare un pizzico di sale e pepe.

PREPARAZIONE

200 gr di Filetto di salmone affumicato Gold Edition
60 g di Avola di salmone Upstream
200 g di insalata mista di stagioni colorata
4 ravanelli
4 fragole tagliate pezzi
20 mirilli
1 caccinola (solo tagliare a spicchi)
1 avocado tagliato a pezzi
1/2 mela
1 spicchetto di Tropic
1 banana tagliata a rondelle
1 spicchio di aglio rosso
fori edali q.b.
olio extravergine d'oliva q.b.
sale Maldon e pepe nero q.b.

Lavare e mondare la frutta e la verdura e asciugarle bene.
Al centro di un piatto piano adagiare l'avvelata colorata. I ravanelli, il spicchetto tagliato finemente, l'avocado, il mirilli, il caccinola, le fragole, i mirilli e una mandriolata di mela spollinata. Porre attorno le fette di banana e mettervi sopra un ranchiano di cura di salmone. Tagliare il filetto in 10 cubi e adagiarli vicino alle fette di banana. Condire con sale Maldon, una mandriolata di pepe e un filo d'olio. Decorare con un chiodo di Sori edali.

ABBINAMENTO

Gewürtraminer dell'Alto Adige un grande vino aromatico, morbido, che ben compensa l'acidità delle verdure crude e si accompagna la lunga permanenza gustativa del salmone Upstream.

UPSTREAM 131



CONFEZIONI REGALO

Le confezioni Upstream rappresentano la massima espressione del regalo legato a un prodotto di assoluta eccellenza.

Donano il piacere di scegliere i migliori abbinamenti in combinazioni che diventano quintessenza del gusto e dell'eleganza.

Il regalo, per antonomasia.

upstream


SELEZIONE SPECIALE DI SALMONE AFFUMICATO
CRESCIUTO NEI FREDDI E PULITI MARI DEL NORD EUROPA
ALIMENTATO IN MODO NATURALE - SENZA ANTIBIOTICI E OGM - LAVORATO DAL FRESCO

INCOMPARABILE • CONTROCORRENTE

upstream
il Salmone di Claudio Carati 

gold edition

Frutto di una speciale selezione di salmoni di dimensione più grande, provenienti dalle gelide ed incontaminate acque delle Isole Fær Øer. L'esclusiva lavorazione li trasforma in preziosi lingotti, che vengono lavorati singolarmente a mano secondo l'originaria ricetta e poi affumicati con i legni nobili dell'Appennino. La polvere di oro edibile a 23 carati rappresenta un prezioso complemento capace di conferire un tocco di ulteriore esclusività. **Gold Edition:** la selezione esclusiva.



peso: 500 g

codice: 9100

Confezionati nell'astuccio oro, in busta sottovuoto
senza pelle con abbinato l'oro edibile in polvere.

peso: 500 g

codice: 9101 - Senza oro edibile.

GOLD EDITION 139



peso: 250 g

codice: 9102

Confezionati nell'astuccio oro, in busta sottovuoto
senza pelle con abbinato l'oro edibile in polvere.

peso: 250 g

peso: 125 g

codice: 9103

codice: 9105

Senza oro edibile.

GOLD EDITION 141



Gold Edition viene proposta
anche in combinazione
con il caviale e con le uova di salmone.

GOLD EDITION 143



Gold Edition 170 g
cod. 9107
con 50 g di caviale



Gold Edition 250 g
cod. 9106
con 100 g di caviale



Gold Edition 170 g
cod. 9108
con 50 g di uova di salmone



Claudio Cerati

Una sola elegante confezione firmata da Claudio Cerati per tre diverse combinazioni di abbinamenti. Studiata, tramite specifici alloggiamenti, per proteggere e preservare i prodotti più prestigiosi. Tre modi diversi per esprimere qualcosa di sempre più ricercato e raro: il buongusto.

upstream
Il Salmone di Claudio Cerati 



Alloggio del ghiaccio



Alloggio della baffle



Alloggio della bottiglia

Royal Selection 01 - codice: 9028

La confezione pensata per l'abbinamento perfetto: la pregiata **Baffa Royal** da 1000 g confezionata nell'elegante astuccio nero e argento e la **bottiglia di vino** preferita, per un brindisi regale.

Royal Selection 02 - codice: 9029

Il kit ideale per servire con eleganza il nostro salmone, che si compone della nostra **Baffa Royal** da 1000 g confezionata nell'elegante astuccio nero e argento, del **tagliere in frassino** termo-trattato, dal delicato aroma affumicato e il **coltello in acciaio** forgiato Upstream. Completa il kit la **bottiglia di vino** preferita.

Misure del tagliere 175 x 570 x 16 mm.

Royal Selection 03 - codice: 9030

Preziosa e rara, questa confezione racchiude la nostra **Gold Edition** da 250 g e il **Caviale Upstream** da 100 g, da completare con la **bottiglia di vino** preferita.

Tutte le confezioni sono in materiale isoteramico con vano portaghiaccio, per mantenere la temperatura ideale dei prodotti.





Una nuova veste elegante e scintillante, il cui prezioso contenuto è un suggestivo viaggio attraverso le infinite combinazioni di sapori Upstream.

Silver Selection 01 - cod: 9001**Gusto ed eleganza nei piccoli formati.**

La combinazione perfetta per degustare tutti i piccoli tagli del salmone Upstream e le Selezioni. Confezionati nella nuova elegante scatola argento, contenente il vano termico per una perfetta conservazione dei prodotti durante il trasporto.

Cod. 2100 Cuore da 250gr

Cod. 2606 Ventresca da 100gr

Cod. 2604/b Classico Preaffettato da 200gr

Cod. 2603 Tartare da 150gr

Cod. 2900 Millefoglie da 100gr

Extra: Libro "Evoluzioni e variazioni del divino salmone" - cod: 9001/B

Silver Selection 02 - cod: 9002**Tutte le variazioni del gusto del salmone.**

I piccoli tagli del nostro salmone e le Selezioni di Claudio Cerati, per un percorso in crescendo attraverso i sapori di Upstream. Confezionati nella nuova elegante scatola argento, contenente il vano termico per una perfetta conservazione dei prodotti durante il trasporto.

Cod. 2100 Cuore da 250gr

Cod. 2606 Ventresca da 100gr

Cod. 2604/b Classico Preaffettato da 200gr

Cod. 2603 Tartare da 150gr

Cod. 2900 Millefoglie da 100gr

Cod. 3500 Uova 100g

Sel-5o Acciughe Cantabrico da 48gr

Extra: Libro "Evoluzioni e variazioni del divino salmone" - cod: 9002/B

Silver Selection 03 - cod: 9003**Un tuffo nel mare di sapori di Upstream**

Tutto quello che si può desiderare: i formati più importanti del nostro salmone, accompagnato dalle Uova e dalle Acciughe del Cantabrico. Confezionati nella nuova elegante scatola argento, contenente il vano termico per una perfetta conservazione dei prodotti durante il trasporto.

Cod. 9103 Gold 250gr no oro

Cod. 2604/B Classico p.a. da 200gr

Cod. 2100 Cuore 250gr

Cod. 2606 Ventresca 100gr

Cod. 2601 Filetto 100gr

Cod. 3500 Uova 100g

Sel-51 Acciughe Cantabrico 110gr

Extra: Libro "Evoluzioni e variazioni del divino salmone" - cod: 9003/B

codice: 9015

Baffa King da 1700 g confezionata nell'elegante astuccio nero e argento.

Tagliere in frassino termo-trattato 200 x 640 x 16 mm.

Coltello in acciaio inox forgiato Upstream.

KING 155



Composta dalla Baffa di salmone affumicato accompagnata dagli accessori necessari per servirla a tavola con eleganza: il tagliere e il coltello in acciaio forgiato. Una presentazione di classe, capace di valorizzare la bontà del salmone. In tre diverse versioni: King, Royal, Reale.

codice: 9000

Baffa Royal da 1000 g confezionata nell'elegante
astuccio nero e argento.

Tagliere in frassino termo-trattato 175 x 570 x 16 mm.

Coltello in acciaio inox forgiato Upstream.

ROYAL 157

upstream
il Segno di Davide Casati



codice: 9004

Filetto Reale confezionato nell'elegante
astuccio nero e argento.

Piatto in legno con il Krypton® (170 x 400 x 20 mm)

Coltello in acciaio inox forgiato Upstream.

REALE 159

upstream
A SERRAVALLE DI CHIOVARI (GE)



Filetto Reale

IL SASSONE APPENDICATO PIÙ SEMPLICE, PIÙ PURO E SASSO, SOTTILE E DELICATO
L'ESCLUSIVO PER PERCHI E POCCHI MARI DEL MONDO ITALIANO. ALIMENTATO IN MODO NATURALE. CARNE ARTIGIANALE E DDM. LAVORATO DAL FRESCO



codice: 9023/01

Cuore di Filetto da 170 g

Ventresca da 100 g

Classico Preaffettato da 200 g

TASTING 161



Tasting è la confezione regalo capace di evidenziare, in un originale confronto di tre sapori, tutto il ventaglio aromatico dei tagli Upstream: la dolcezza del Cuore di Filetto, il gusto marino della Ventresca e il sapore deciso del Classico a fettine. Le tre parti sono confezionate singolarmente nelle scatole nere e argento e inserite nell'elegante sacchetto in cotone nero con il logo argenteo Upstream.

codice: 9023

Cuore di Filetto da 170 g

Ventresca da 100 g

Classico Preaffettato da 200 g

Libro Upstream

“Evoluzioni e variazioni
del divino salmone”.



TASTING & RECIPES 163

Tasting & Recipes contiene anche il libro “Evoluzioni e variazioni del divino salmone”, un compendio di ricette dedicate ad Upstream dagli amici chef.

codice: 9009

Cuore di filetto 170 g

Filetto 100 g

Ventresca 100 g

Classico preaffettato 200 g

Millefoglie 100 g

Tartare 150 g

Uova di salmone 50 g

Libro Upstream

“Evoluzioni e variazioni
del divino salmone”.



Full Tasting è l'originale regalo di degustazione che contiene tutti i prodotti Upstream nei formati di piccolo taglio. La confezione è completata dal libro, in grado di suggerire i migliori abbinamenti, creati dai nostri amici chef, stimolando la fantasia. La preziosa confezione coniuga bellezza e funzionalità, essendo in materiale isoteramico con vano portaggiaccio per mantenere la temperatura ideale dei prodotti.

ABBINAMENTI

Per coloro che non conoscono la versatilità del Salmone Affumicato Upstream e pensano che si accompagni solo con il burro e i crostini; per gli chef, per stimolare in loro nuove idee su come valorizzare il salmone, non inteso come un piatto fine a sé stesso che inibisce la creatività, bensì una materia prima eccellente da cui partire per creare qualcosa di veramente nuovo. Con questa Mappa e questa Lista si apre un mondo su come consumare e valorizzare un ingrediente straordinario, abbinabile con moltissimi ingredienti.

upstream


Lista degli Abbinamenti*

con il Salmone Affumicato Upstream

Frutta e frutta secca

Mela granny smith, fragole, ribes, lampone, pera abate, limone pane Sorrentino, cedro, caviale di limone, melograno, uva passa, avocado, pistacchio, banana, arancia rossa, mandorle, ribes rosso, ciliegie, pesche.

Distillati

Whisky torbato, gin, vodka, whisky, chartreuse, mezcal.

Erbe aromatiche

Licheni, uva di mare, asparagi di mare, fiori eduli, erba cipollina, maggiorana, finocchietto selvatico, aneto, menta, cerfoglio, timo.

Latticini

Burrata, mozzarella di bufala, creme fraîche, yogurt magro bianco, feta greca, panna acida, scamorza affumicata, mascarpone.

Spezie

Pepe Yemen, pepe rosa, pepe di Sawarak, curcuma, paprika dolce.

Sale

Sale di Cervia, sale di Mozia, sale di Maldon.

Aceto

Aceto balsamico, caviale di aceto alla pera.

Verdure e legumi

Asparagi, spinacino fresco, scarola, barba di frate, rapanello, finocchi, bieta da taglio, songino, pomodori datterini, cetriolo fresco, puntarelle, scalogno, peperoncino verde di fiume, lattuga di mare, piselli, puntarelle, sedano rapa, cavolo cappuccio, pomodoro confit, carciofi, scarola, topinambur, melanzana di rotonda, spinacino, invidia belga, porri, ceci, zucchine.

Complementi

Mollica abbrustolita con olio, pane al nero di seppia, pane di segale, cialda di riso venere, caffè in chicchi, miele di corbezzolo, semi di papavero, petali di rosa, nero di seppia.

Condimenti

Olio agli agrumi (limone, mandarino), salsa di soia, wasabi, aceto di mele, tahine, colatura di alici di Cetara, senape.

Salse e creme

Maionese, maionese agli agrumi, maionese con senape, maionese con salsa di soia e aceto, pepe ed erba cipollina, salsa tonnata.

Sorbetti & Gelati

Gelato allo Yogurt magro, sorbetto al mandarino, gelato alloro e pepe.

*Solo un assaggio degli innumerevoli abbinamenti possibili con il salmone Upstream, per ribadire, prove alla mano, la sua grande versatilità.



