OLIVE ALL'ASCOLANA PREFRITTE

CÓDIGO	95750
PAÍS Y LUGAR DE ORIGEN	Italia, Marcas
PESO	1 kg

Olive Ascolane rellenas de carne, envueltas en un empanado crujiente

DESCRIPCIÓN	Aceitunas verdes sin hueso rellenas con una mezcla de carne de ternera y paleta de cerdo picada fresca, enriquecida con huevo y queso Parmigiano Reggiano DOP curado durante al menos 30 meses. A continuación, se rebozan con harina, huevo y pan rallado y se fríen en aceite de girasol alto oleico
APARIENCIA	El empanado exterior es fino, dorado, uniforme y agradablemente crujiente una vez finalizada la cocción; el interior es suave y jugoso
SABOR	Sabrosas, con un buen equilibrio entre el sabor de la carne y el dulzor de la aceituna; el empanado es delicioso y nada pesado
PRODUCTOR	Migliori Olive - Ascoli Piceno (AP) - Marche
SELECCIONADO PORQUE	Las materias primas utilizadas son de alta calidad y están cuidadosamente seleccionadas. La receta seguida por Migliori Olive se ajusta a la tradición de Ascoli Piceno. Estas aceitunas rellenas están prefritas: la primera fritura es ligera y delicada, con aceite de girasol alto oleico, la segunda la haces tú!
CURIOSIDADES	El término «olive all'ascolana» describe una receta a base de aceitunas deshuesadas, rellenas, empanadas y fritas, pero en Ascoli las recetas varían de una casa a otra y cada «vergara» (ama de casa) guarda la suya propia
SUGERENCIAS DE USO	Producto para regenerar: freír en aceite a 165 °C durante 2 minutos, o en horno ventilado o freidora de aire a 230 °C durante 12 minutos. Esta bandeja contiene 11-12 aceitunas.

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.