OLIVE ALL'ASCOLANA PREFRITTE

CODE	95750
PAYS ET LIEU D'ORIGINE	Italie, Marche
POIDS	1 kg

Olives Ascolane croustillantes, farcies à la viande et frites, 1 kg

DESCRIPTION	Olives vertes dénoyautées farcies d'un mélange de viande de boeuf et d'épaule de porc hachée fraîche, enrichi d'oeuf et de Parmigiano Reggiano DOP affiné au moins 30 mois. Elles sont ensuite panées avec de la farine, des oeufs et de la chapelure, puis frites dans de l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique
APPARENCE	La panure extérieure est fine, dorée, uniforme et agréablement croustillante une fois la cuisson terminée ; l'intérieur est moelleux et juteux
GOÛT	Savoureuses, avec un bon équilibre entre le goût prononcé de la viande et la douceur de l'olive ; la panure est délicieuse et pas du tout lourde
PRODUCTEUR	Migliori Olive - Ascoli Piceno (AP) - Marche
POURQUOI NOUS L'AVONS CHOISI	Les matières premières utilisées sont de haute qualité et soigneusement sélectionnées. La recette suivie par Migliori Olive est fidèle à la tradition d'Ascoli Piceno. Ces Olive Ascolane sont pré-frites : la première friture est légère et délicate, à base d'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique, la seconde vous appartient !
CURIOSITÉ	Le terme 'olive all'ascolana' désigne une recette à base d'olives dénoyautées, farcies, panées et frites, mais à Ascoli, les recettes varient d'une maison à l'autre et chaque 'vergara' (femme au foyer) garde précieusement la sienne
CONSEILS D'UTILISATION	Produit à réchauffer : dans de l'huile de friture à 165 °C pendant 2 minutes, ou dans un four à chaleur tournante ou une friteuse à air chaud à 230° C pendant 12 minutes. Cette barquette contient 60-65 olives

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Ce document n'a qu'un but informatif et ne représente pas la fiche technique du produit.