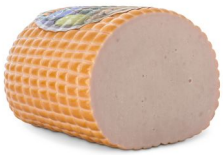

FESA DI TACCHINO COTTA AL FORNO

CODE	78128
PAYS ET LIEU D'ORIGINE	Italie, Vénétie
POIDS	2 kg environ

Rôti de dinde produit sans gluten et sans glutamate monosodique

DESCRIPTION	Viande de dinde
APPARENCE	La tranche est homogène, de couleur rose clair, l'extérieur est de couleur noisette
GOÛT	Doux et légèrement salé, avec un parfum intense de rôti
AFFINAGE	Non prévu
POURQUOI NOUS L'AVONS CHOISI	Cette charcuterie est produite sans gluten, sans polyphosphates ajoutés, sans glutamate monosodique
CURIOSITÉ	Forno d'Oro produit de manière traditionnelle des rôtis de viandes blanches cuits sur le gril. Leur couleur dorée est le résultat de la cuisson et ne provient pas de l'utilisation de colorants. Forno d'Oro figure également dans le Prontuario dell'AIC (Association italienne de cSliaquie)
CONSEILS D'UTILISATION	Excellent en entrée coupé finement ou en plat principal coupé en tranches légèrement plus épaisses, à assaisonner avec de l'huile et du poivre

© 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.