Data di creazione: 12 nov 2026, 21:03:57

PETTO D' OCA AFFUMICATO IN ROTOLO

CODICE	84100
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	600 g circa

Petto d'oca arrotolato e affumicato a freddo con legno di faggio

DESCRIZIONE	Petto d'oca ben ripulito, arrotolato in modo compatto e affumicato a freddo con legno di faggio
ASPETTO	La parte esterna presenta un importante strato di grasso: è la pelle dell'oca, che in fase di asciugatura si trasforma in un delicato grasso che dà sapore al prodotto: più grosso è questo strato, più dolce e gradevole è il sapore
SAPORE	Dolce, delicatamente affumicato
STAGIONATURA	Non previsto
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Per poter affettare facilmente il petto d'oca con l'affettatrice si consiglia di raffreddarlo bene, mettendolo in congelatore. Servire freddo su un crostino caldo

© 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.