BOTTARGA DI MUGGINE MACINATA

CODICE	94011
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Sardegna
PESO	70 g

Uova di muggine essiccate e macinate

DESCRIZIONE	Uova di muggine o cefalo salate e stagionate all'interno della propria sacca ovarica
ASPETTO	Ridotta in polvere fine dal colore ambrato che diventa più o meno intenso a seconda della stagionatura
SAPORE	Sapido, delicato ma di forte personalità, con un aroma salmastro
SELEZIONATO PERCHÈ	Viene prodotta secondo tradizione dai Fratelli Manca a Cabras, nella penisola del Sinis, sulla costa centro occidentale della Sardegna
CURIOSITÀ	La parola bottarga deriva dall'arabo "bottarikh" (uova di pesce salate) e costituiva carico prezioso e merce di scambio ambitissima in tutto il Mediterraneo
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottima come condimento per la pasta

© 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.