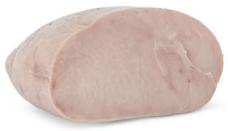
TACCHINO AL MIELE



CODICE	84406
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	2,5 kg circa

Petto di tacchino cotto a vapore con del miele d'acacia

DESCRIZIONE	Petto di tacchino cotto prima a vapore, poi sottovuoto, con aggiunta di miele d'acacia secondo una ricetta anglosassone
ASPETTO	Al taglio si presenta rosato, compatto, morbido, mai stopposo
SAPORE	Morbido al palato, dal gusto delicato e dallo spiccato profumo di miele
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da servire come antipasto o come secondo piatto freddo, anche abbinato a un cucchiaio di miele amaro o polpa di mele renette

© 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.