Data di creazione: 03/07/2025

PETTO DI TACCHINO COTTO AL FORNO

CODICE	78127
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	2 kg circa

Arrosto di fesa intera di tacchino senza glutine

DESCRIZIONE	Carne di tacchino
ASPETTO	La fetta è omogenea di colore rosato chiaro, sono evidenti le striature dell'aromatizzazione. L'esterno si presenta di color nocciola; visibili i segni della griglia sulla quale avviene la cottura
SAPORE	Dolce e leggermente sapido con intenso profumo di arrosto e note delicate di piante aromatiche
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Forno d'Oro - San Tomio di Malo (VI)
SELEZIONATO PERCHÈ	Questo salume viene prodotto senza glutine, senza polifosfati aggiunti, senza glutammato monosodico
CURIOSITÀ	Forno d'oro produce in modo tradizionale arrosti di carni bianche cotti sulla griglia, la colorazione dorata infatti è il risultato della cottura e non deriva dall'utilizzo di coloranti. Forno d'Oro compare anche nel Prontuario dell'AIC (Associazione Italiana Celiachia)
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo sia come antipasto tagliato sottile che come secondo piatto tagliato a fette leggermente più spesse, da condire con olio e pepe

© 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.