Data di creazione: 03/07/2025

PETTO DI POLLO AFFUMICATO

CODICE	84407
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	400 g circa

Petto di pollo cotto al vapore e leggermente affumicato

DESCRIZIONE	Petto di pollo affumicato a caldo con spezie ed erbe aromatiche
ASPETTO	Petto di pollo intero con un'uniforme speziatura superficiale
SAPORE	Delicato, poco sapido con note leggermente affumicate; particolarmente morbido al morso
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Friultrota - San Daniele del Friuli (UD)
SELEZIONATO PERCHÈ	Questo petto di pollo è privo di conservanti e non presenta alcun tipo di scarto: si mangia tutto!
CURIOSITÀ	Si tratta di un petto di pollo semplicemente cotto a vapore e leggermente affumicato, prodotto con la stessa cura e perizia che Friultrota mette in ciascun suo prodotto
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da provare tagliato a fettine sottili, come un carpaccio, condito con olio extravergine d'oliva e aceto balsamico

© 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.