Data di creazione: 03/07/2025

ACCIUGHE CANTABRICHE '00'

CODICE	93677
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Spagna
PESO	90 g peso netto, 55 g peso sgocciolato

Filetti di acciughe Cantabriche di buone dimensioni, in olio evo

DESCRIZIONE	Filetti di acciughe cantabriche '00' in olio extra vergine d'oliva
ASPETTO	Filetti di buone dimensioni, si presentano di colore marrone più chiaro rispetto alle altre acciughe perché immerse in salamoia a bassa salinità per un tempo maggiore; i filetti sono privi di spine, integri, senza tagli o rotture
SAPORE	La consistenza è morbida, ma con una buona struttura; in bocca la carne tende a sciogliersi e distribuirsi sul palato; la sapidità è appena accennata e si accentua nel finale, mitigando le sensazioni dolci di questo filetto particolarmente grasso
PRODUTTORE	Yurrita e Hijos - Mutriku - Paesi Baschi - Spagna
SELEZIONATO PERCHÈ	Nel Mar Cantabrico le acciughe hanno la possibilità di nutrirsi con maggior abbondanza in un'acqua più ossigenata e decisamente più fredda rispetto a quelle del Mediterraneo, ciò le porta a sviluppare una coltre di grasso tale da rendere la carne più succosa e soda. Il grasso è proprio uno dei pregi di queste acciughe, motivo per cui il miglior pescato si ha tra aprile e giugno, nei mesi appena successivi all'inverno
CURIOSITÀ	Yurrita e Hijos è un'azienda fondata nel 1867 dalla famiglia Yurrita, che da 5 generazioni produce acciughe Cantabriche. E' la più antica azienda conserviera dei Paesi Baschi e una delle più antiche aziende agroalimentari attive in Spagna

© 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.