Data di creazione: 03/07/2025

ACCIUGHE CANTABRICHE IN OLIO DI GIRASOLE

CODICE	93688
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Spagna
PESO	270 g netto, 150 g sgocciolato

Filetti di acciughe Cantabriche in olio di girasole

DESCRIZIONE	Filetti di acciughe cantabriche in olio di girasole
ASPETTO	32/36 filetti interi, ben ripuliti dalle spine, senza tagli o rotture; la tonalità della carne è marrone-rossastro perché i tempi di immersione in salamoia (a più alta salinità) sono più brevi rispetto alle acciughe più grandi
SAPORE	Al palato il filetto presenta una buona consistenza, tenace e resistente alla masticazione; il sapore è dolce, con una buona sapidità che non diventa mai eccessiva e con una complessità aromatica notevole
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.