

# ARINGA AFFUMICATA SCIOCCA



<b>CODICE</b>	94130
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Friuli Venezia Giulia
<b>PESO</b>	150 g circa

Filetti di aringa argentata, affumicati a freddo e delicatamente salati

<b>DESCRIZIONE</b>	Aringhe argentate provenienti dal Nord Est dell'Atlantico, affumicate a freddo e sfilettate con precisione
<b>ASPETTO</b>	I filetti si presentano privi di pelle e sono pronti all'uso
<b>SAPORE</b>	Si distingue per la delicatezza delle sue carni: dolci e delicatamente affumicate
<b>PRODUTTORE</b>	Friultrota - San Daniele del Friuli (UD)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Questa aringa si distingue rispetto alla classica aringa nordica per essere meno salata e affumicata: ha quindi un sapore più delicato che si adatta anche ai palati più esigenti
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Il filetto di aringa affumicata sciocca è pronto all'uso e non necessita di interventi di desalatura. Ottimo a trancetti con un filo d'olio extravergine di oliva e prezzemolo fresco. Da provare come carpaccio con arance, sedano e noci