

# FILETTO DI SGOMBRO AFFUMICATO



|                                    |                               |
|------------------------------------|-------------------------------|
| <b>CODICE</b>                      | 94177                         |
| <b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE **</b> | Italia, Friuli Venezia Giulia |
| <b>PESO</b>                        | 120 g circa                   |

**\*\* ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Filetto di sgombro affumicato a caldo pronto da mangiare

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>DESCRIZIONE</b>              | Sgombro pescato nelle fredde acque dell'oceano atlantico settentrionale  |
| <b>ASPETTO</b>                  | Filetti di sgombro privi di lisca e spine  |
| <b>SAPORE</b>                   | Leggermente sapido con intense note di affumicato  |
| <b>PRODUTTORE</b>               | Friultrota - San Daniele del Friuli (UD)   |
| <b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b> | Il filetto di sgombro affumicato è ottimo servito su una crema di finocchi e patate. Si consiglia di servirlo a temperatura ambiente o tiepido |

© 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.