

FEGATO GRASSO D'OCA AFFUMICATO



CODICE	FEG 32
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	600-800 g circa

Il migliore fegato grasso d'oca, speziato e affumicato a freddo

DESCRIZIONE

Prodotto con oche di razza Tolosa alimentate esclusivamente ad erba e granoturco, senza l'utilizzo di farine animali, allevate in modo estensivo e mai trattate farmacologicamente, se si esclude la vaccinazione contro le malattie infettive, effettuata nei primi giorni di vita. Nelle tre settimane antecedenti alla macellazione le oche vengono alimentate forzatamente, circa tre volte al giorno, con un impasto di mais e acqua, in modo tale che il loro fegato si ingrossi, fino a raggiungere il chilogrammo

ASPETTO

La pasta è liscia, mai granulosa, di colore un bel colore dorato dovuto al processo di affumicatura e dalla consistenza compatta ma elastica

SAPORE

Dolce, con un delicato sentore di affumicato

SELEZIONATO PERCHÈ

È la migliore selezione di fegato grasso d'oca fresco, garantito dalla Jolanda de Colò. In Italia non esiste una classificazione ufficiale del fegato grasso, ma la Jolanda de Colò ha scelto di classificarlo in tre categorie: Extra, la prima scelta, con una pezzatura tra i 600 e gli 800 g; II categoria, una seconda scelta rispetto all'extra con una pezzatura superiore oppure tra i 500-600 g; III categoria, con una pezzatura di 300 g circa

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Servire al naturale, tagliato a fettine di 2-3 mm con un coltello affilato e bagnato per evitare che il fegato si attacchi alla lama