

## PESCE SPADA AFFUMICATO IN BUSTA



|                                 |                               |
|---------------------------------|-------------------------------|
| <b>CODICE</b>                   | 94125                         |
| <b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b> | Italia, Friuli Venezia Giulia |
| <b>PESO</b>                     | 100 g                         |

Pesce spada di qualità sashimi, delicatamente affumicato a freddo

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>MATERIA PRIMA</b>      | Filoni di pesce spada di qualità sashimi, accuratamente selezionati, provenienti dalle acque più pure del mondo.  |
| <b>ASPETTO</b>            | Al taglio la fetta si presenta compatta, di un bel colore aranciato   |
| <b>SAPORE</b>             | Dolce, delicatamente affumicato   |
| <b>PRODUTTORE</b>         | Friultrota - San Daniele del Friuli (UD)  |
| <b>SELEZIONATO PERCHÈ</b> | Lavoriamo da anni con Mauro Pighin di Friultrota e sappiamo che seleziona con attenzione esclusivamente materie prime di qualità che si traducono in prodotti dal gusto unico                           |
| <b>CURIOSITÀ</b>          | La scelta del pesce viene fatta di volta in volta in base alle diverse caratteristiche ambientali e stagionali, al fine di avere sempre a disposizione la materia prima più adatta ad essere affumicata |