

# ACCIUGHE CANTABRICHE IN OLIO D'OLIVA



<b>CODICE</b>	93689
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Spagna
<b>PESO</b>	50 g

Acciughe Cantabriche in olio di oliva e in comodo formato da 50 g

<b>DESCRIZIONE</b>	Filetti di acciughe pescate direttamente nel Mar Cantabrico
<b>ASPETTO</b>	Filetti interi ben ripuliti, senza tagli o rotture; sfilettati a mano
<b>SAPORE</b>	Le carni hanno una buona consistenza e al palato presentano una piacevole compessità aromatica, con una sapidità mai eccessiva
<b>PRODUTTORE</b>	Yurrita e Hijos - Mutriku - Paesi Baschi - Spagna
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Il piccolo formato, quasi una monoporzione, è ideale per il servizio diretto al tavolo, originale ma allo stesso tempo raffinato