Data di creazione: 12/10/2024

ACCIUGHE CANTABRICHE IN OLIO D'OLIVA

CODICE	93689
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Spagna
PESO	50 g

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

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

© 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.