

FILETTI DI ARINGA AFFUMICATA IN OLIO



CODICE	94131
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	2 kg

Filetti di aringa affumicati a freddo e marinati sott'olio, in vasca da 2 kg

DESCRIZIONE	Aringhe argentate provenienti dal Nord Est dell'Atlantico, affumicate a freddo e sfilettate con precisione
ASPETTO	i filetti si presentano privi di pelle e sono pronti all'uso
SAPORE	Si distingue per la delicatezza delle sue carni: leggermente sapide e affumicate
PRODUTTORE	Friultrota - San Daniele del Friuli (UD)
SELEZIONATO PERCHÈ	Questa aringa si distingue rispetto alla classica aringa nordica per essere meno salata e affumicata: ha quindi un sapore più delicato che si adatta anche ai palati più esigenti
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Pronti all'uso, i filetti di aringa affumicata non necessitano di interventi di desalatura. Ottimi a trancetti conditi con un filo d'olio extravergine di oliva e prezzemolo fresco, accompagnati, a piacere, da cipolla cruda

© 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.