

BOTTARGA DI MUGGINE



CODICE 94015

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Sardegna

PESO 100 g circa

Baffa da 100 g prodotta con uova di muggine d'importazione lavorate a Cabras

DESCRIZIONE	Uova di muggine pescate nell'Oceano Atlantico con sola aggiunta di sale
ASPETTO	Si presenta di colore ambrato scuro, più o meno intenso a seconda della stagionatura
SAPORE	Sapido e di forte personalità; più intenso rispetto alla Bottarga di Cabras classica
PRODUTTORE	Tharros Pesca - Cabras (OR)
SELEZIONATO PERCHÈ	Una bottarga d'importazione che Pino Spanu lavora secondo la tecnica tradizionale della zona di Cabras; una proposta alternativa alla Bottarga di Cabras che si distingue per un gusto più intenso mantenendo sempre un'altissima qualità
CURIOSITÀ	La parola bottarga deriva però dall'arabo "bottarikh" (uova di pesce salate); nella lingua sarda è chiamata butàriga conservando una forte assonanza col termine arabo. Conosciuta in tutto il Mediterraneo da millenni, era merce di scambio ambita fin dai tempi degli Egizi
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da affettare sui classici spaghetti o da abbinare a una pizza con i carciofi

© 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.