

ACCIUGHE CANTABRICHE 'MARIPOSA' IN OLIO EVO



CODICE	93697
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Spagna
PESO	105 g peso netto, 55 g peso sgocciolato

Filetti doppi di acciughe Cantabriche in olio extravergine di oliva

DESCRIZIONE Filetti doppi di acciughe cantabriche in olio extra vergine d'oliva di varietà Arbequina

ASPETTO Filetti interi uniti dalla parte della coda che ricordano una farfalla (mariposa), ben ripuliti dalle

spine, senza tagli o rotture; la tonalità della carne è marrone-rossastro

SAPORE Al palato il filetto presenta una buona consistenza, tenace e resistente alla masticazione; il

sapore è sapido ma non eccessivo perché compensato dalla ricchezza del sapore delle

carni

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

© 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.