

## ACCIUGHE CANTABRICHE 'MARIPOSA' IN OLIO EVO



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

Filetti doppi di acciughe Cantabriche in olio extravergine di oliva

<b>DESCRIZIONE</b>	Filetti doppi di acciughe cantabriche in olio extra vergine d'oliva di varietà Arbequina
<b>ASPETTO</b>	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
<b>SAPORE</b>	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
<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

© 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.