

BACCALÀ MANTECATO ALLE OLIVE VERDI

VERDI



CODICE	95868
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Veneto
PESO	90 g

**** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Baccalà mantecato alle olive verdi Bella di Cerignola in vasetto da 90 g

DESCRIZIONE	Baccalà cremoso e delicato, prodotto semplicemente montando lo stoccafisso bollito in planetaria con olio a filo e aggiunta di olive verdi di Cerignola
ASPETTO	Bianco avorio con pezzettoni di oliva, dalla consistenza soffice e cremosa
SAPORE	Cremoso e delicato, con un gusto di oliva ben equilibrato
PRODUTTORE	Gastronomia Marcolin - Selvazzano Dentro (PD)
SELEZIONATO PERCHÈ	Almeno una volta all'anno, Stefano e Andrea Marcolin si recano di persona in Norvegia, nelle isole di Røst, nell'estremità sud-occidentale dell'arcipelago delle Isole Lofoten, per selezionare la materia prima. Un baccalà, quindi, che passa un'accurata selezione e che viene valorizzato poi dalle ricette messe a punto dalla Gastronomia Marcolin
CURIOSITÀ	I filetti vengono semplicemente bolliti e montati in planetaria appena tolti dalla pentola, con l'aggiunta di sale e olio di girasole. L'olio viene aggiunto manualmente a filo e la quantità viene decisa di volta in volta a seconda di quanto ne richiede la materia prima, in modo da garantire una materia prima costante del baccalà mantecato, che non deve risultare troppo compatto né troppo morbido. A fine lavorazione viene aggiunto pochissimo latte, soltanto per accentuare il colore candido. Questa versione mantecata aromatizzata con olive verdi di Cerignola dona al prodotto piacevoli note fruttate
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ideale in accompagnamento con della polenta o spalmato su dei crostini