

## SEPIE IN UMIDO CON PISELLI



<b>CODICE</b>	95883
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE **</b>	Italia, Veneto
<b>PESO</b>	1 kg
<b>** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa</b>	

Strisce di seppia cotte nel sugo di pomodoro e piselli

<b>DESCRIZIONE</b>	Seppia di grandi dimensioni di provenienza Atlantico cotta lentamente in un sugo di pomodoro e piselli novelli
<b>ASPETTO</b>	Strisce di seppia di forma irregolare e dimensioni importanti conservate nel loro sugo con i piselli
<b>SAPORE</b>	Dolce e bilanciato, mai stucchevole. Un piatto bilanciato e completo facile da portare in tavola da solo oppure con verdure al forno o polenta
<b>PRODUTTORE</b>	Gastronomia Marcolin - Selvazzano Dentro (PD)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Fondata da papà Francesco, oggi l'azienda è gestita dai figli Chiara, Stefano e Andrea Marcolin, che portano avanti l'attività di famiglia con passione e dedizione costante
<b>CURIOSITÀ</b>	Confezionata in ATM, senza conservanti, pronta all'uso con un gusto genuino e un food cost certo
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ottime accompagnate da polenta gialla o su un crostone leggermente grigliato

© 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.