

# PATÈ DI TONNO IN SALSA ESCABECHE



<b>CODICE</b>	95998
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Portogallo
<b>PESO</b>	75 g

Versione "pickled" (agrodolce) del più classico patè di tonno

<b>DESCRIZIONE</b>	Tonno Yellowfin di origine Atlantico e Pacifico mixato con olio di oliva, aceto e pepe bianco
<b>ASPETTO</b>	Delicata preparazione di origine francese realizzata con tonno in agrodolce, ottimo da utilizzare in varie preparazioni della nostra cucina italiana
<b>SAPORE</b>	Agrodolce, estremamente stuzzicante al palato, ricorda la tipica ricetta del "tonno all'escabeche"
<b>PRODUTTORE</b>	Josè Gourmet - Perafita (Portogallo)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Josè Gourmet è un'azienda portoghese, una delle più piccole aziende conserviere della penisola Iberica, nata nel 2008 grazie a Adriano Casal Ribeiro, ex pilota e direttore dell'azienda, e Luis Mendonça docente di illustrazione e direttore artistico di Josè Gourmet. Un progetto ambizioso il loro, nato con l'obiettivo di portare sul mercato una vasta linea di prodotti gastronomici che raccontano il Portogallo e la sua cucina
<b>CURIOSITÀ</b>	L'escabeche argentina, anche nota come Scapece, è un tipo di salsa che si utilizza per marinare vari tipi di carne o pesce e che si compone unendo ingredienti quali l'aceto, il vino, cipolla, alloro e pepe in grani
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Abbinalo a dei crostoni di pane con pomodori secchi oppure un formaggio caprino leggero per un contrasto di gusto molto accattivante