

# PICCOLE SARDINE IN SALSA RAVIGOTE



<b>CODICE</b>	95991
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Portogallo
<b>PESO</b>	Peso netto: 90 g (Peso sgocciolato: 65 g)

Piccole sardine dal gusto fresco grazie alla salsa francese a base di prezzemolo

<b>DESCRIZIONE</b>	Piccole sardine di origine Atlantico o Mediterraneo, eviscerate e lasciate intere, in salsa Ravigote a base di erbe aromatiche
<b>ASPETTO</b>	La pelle ancora argentea è ben visibile, la polpa è chiara, consistente e compatta in bocca. La salsa in cui sono conservate dona un colore acceso alle sardine senza sovrastarne il gusto finale
<b>SAPORE</b>	Fresco ed invitante grazie alla presenza della salsa Ravigote, una salsa francese a base di erbe odorose come prezzemolo, menta, maggiorana e basilico
<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. I prodotti che vi proponiamo sono tra i pilastri della gastronomia del Paese: Sgombro e Sardine in primis, selezionati nei mercati locali con grande attenzione all'ambiente e alla sostenibilità. Ci è piaciuta questa linea di conserve e patè di pesce davvero unica, ancorata alla tradizione portoghese, ma che strizza l'occhio alla gastronomia internazionale
<b>CURIOSITÀ</b>	La salsa Ravigote è una classica salsa leggermente acida della cucina francese, che può essere preparata sia calda che fredda. La salsa calda è di solito realizzata a base di brodo vegetale o di carne, oppure una vellutata, alle erbe. Molte ricette la prevedono con la senape di Digione ma quella di Josè Gourmet ne è priva
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ottime consumate direttamente dalla latta come aperitivo con delle bollicine fredde oppure come su un crostino abbrustolito