

FILETTI DI ACCIUGHE ALL'OLIO D'OLIVA



CODICE 95956

PAESE E LUOGO DI ORIGINE ** Italia, Toscana

PESO Peso netto 200 g (Peso sgocciolato 110 g)

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

Acciughe pescate nel Mediterraneo e lavorate dal fresco; in olio di oliva

DESCRIZIONE

Filetti di acciughe pescate nel Mar Mediterraneo e lavorate dal fresco in Sicilia, maturate alla perfezione, dissalate e sfilettate a mano, conservate in olio di oliva

ASPETTO

Filetti di medie dimensioni di colore rosso ambrato, con un buon livello di pulizia

SAPORE

Dalla consistenza polposa, si rivelano Intensi e sapidi all'assaggio, con note di mandorla e leggeri riporti ferrosi; non sono percepibili note amare

PRODUTTORE

Ghezzi Alimentari - Vinci (FI)

SELEZIONATO PERCHÈ

Ghezzi Alimentari è una storica azienda toscana fondata nel 1945 specializzata nelle conserve ittiche che dispone di diversi brand di prodotti scelti come Sangiolaro, un'ampia gamma di conserve e semiconserve ittiche d'eccellenza della tradizione mediterranea. La filiera è accuratamente controllata, Ghezzi si affida esclusivamente a partner di fiducia, e comprende un'ampissima gamma di formati

CURIOSITÀ

Le acciughe sono ricchissime in proteine nobili, sali minerali e vitamine

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Perfette per le elaborazioni in cucina: dalla pizza alla focaccia con burrata, pomodorini e Taggiasche. Ottime anche nei piatti più semplici come degli spaghetti con burro, acciughe, limone e pangrattato