



# FILETTI DI SGOMBRO ALL'OLIO D'OLIVA

**CODICE**

95957

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE \*\***

Italia, Toscana

**PESO**

Peso netto 200 g (Peso sgocciolato 140 g)

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

Vaso da 200 g di filetti di sgombro in olio di oliva

**DESCRIZIONE**

Sgombri ben sfilettati e conservati in olio di oliva, da lavorazione siciliana completamente artigianale

**ASPETTO**

Filetti di medie dimensioni, ben puliti e dal colore caratteristico, con carni compatte e sode. Le dimensioni non sempre regolari dei filetti sono sinonimo di artigianalità

**SAPORE**

Sorprendente, dolce, minerale ed elegante

**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**

Il pescato migliore è selezionato e lavorato da mani esperte sul luogo di pesca nel rispetto delle antiche usanze marinare

**SUGGERIMENTI DI UTILIZZO**

Ottimo per arricchire insalate e piatti freddi, così come su una bruschetta con crema di ricotta e scorza di limone; l'abbinamento con agrumi, erbe mediterranee, capperi o olive esalta il gusto pieno del pesce azzurro. Assaggiato tal quale vi sorprenderà