

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