

ACCIUGHE SALATE ALLA VERA CARNE

**CODICE**

95959

PAESE E LUOGO DI ORIGINE **

Italia, Toscana

PESO

Peso netto 1700 g (peso sgocciolato 1200 g)

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

Acciughe pescate nel Mediterraneo, lavorate dal fresco e conservate sotto sale

DESCRIZIONE

Acciughe pescate nel Mar Mediterraneo e lavorate dal fresco in Sicilia dove vengono pulite, messe sotto sale e lasciate maturare in vaso di vetro detto "arbanella"

ASPETTO

Acciughe private di testa e viscere, disposte nel vaso alternate a strati di sale

SAPORE

Intenso e sapido; il grado di sapidità dipende da quanto vengono sciacquate prima della pulizia

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 termine "arbanella" fa riferimento al vaso di vetro tradizionale in cui vengono conservate le acciughe sotto sale soprattutto in Liguria e Piemonte: si tratta di un metodo che risale alle antiche tradizioni marinare

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

I filetti devono essere dissalati con acqua e aceto, quindi deliscati, aprendo ogni acciuga dalla pancia e togliendole la lisca. Dopo il risciacquo si consiglia di lasciar riposare per qualche ora con un filo di olio extravergine di oliva