



SGOMBRO IN OLIO DI OLIVA



CODICE	95950
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia
PESO	Peso netto 1,750 kg (Peso sgocicolato 1,150 kg)

Filetti di sgombro lavorati in Sicilia artigianalmente

DESCRIZIONE	Sgombri ben sfilettati e conservati in olio di oliva, da lavorazione siciliana completamente artigianale. La materia prima è esclusivamente di origine Mediterranea
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