

## PETTO D' OCA AFFUMICATO IN ROTOLO



|                                 |                               |
|---------------------------------|-------------------------------|
| <b>CODICE</b>                   | 84100                         |
| <b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b> | Italia, Friuli Venezia Giulia |
| <b>PESO</b>                     | 600 g circa                   |

Simile a un piccolo speck, ottenuto con due petti d'oca sovrapposti e cuciti

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>DESCRIZIONE</b>              | Petto d'oca affumicato, simile a un piccolo speck, ottenuto con due petti d'oca sovrapposti, arrotolati e cuciti  |
| <b>ASPETTO</b>                  | La parte esterna presenta un importante strato di grasso: è la pelle dell'oca, che in fase di asciugatura si trasforma in un delicato grasso che dà sapore al prodotto: più grosso è questo strato, più dolce e gradevole è il sapore |
| <b>SAPORE</b>                   | Dolce, delicatamente affumicato   |
| <b>STAGIONATURA</b>             | Non previsto  |
| <b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b> | Per poter affettare facilmente il petto d'oca con l'affettatrice si consiglia di raffreddarlo bene, mettendolo in congelatore. Servire freddo su un crostino caldo  |