

PETTO D' OCA AFFUMICATO IN ROTOLO



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

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

| | |
|---------------------------------|---|
| DESCRIZIONE | Petto d'oca affumicato, simile a un piccolo speck, ottenuto con due petti d'oca sovrapposti, arrotolati e cuciti |
| ASPETTO | 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 |
| SAPORE | Dolce, delicatamente affumicato |
| STAGIONATURA | Non previsto |
| SUGGERIMENTI DI UTILIZZO | 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 |