

PETTO D'OCA STAGIONATO AFFUMICATO CUCITO



CODICE	84102
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	0,5 kg circa

Petto d'oca affumicato e stagionato da servire a fette

DESCRIZIONE	Petto d'oca stagionato, arrotolato e affumicato a freddo.
ASPETTO	Petto d'oca composto da due baffe sovrapposte e cucite a mano, simile al petto in rotolo ma dalla lavorazione paragonabile a quella dello speck
SAPORE	Dolce, delicatamente speziato e affumicato
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Può essere conservato anche a temperatura ambiente, ed è molto pratico perché per affettarlo non serve congelarlo. Si consiglia di servire su dei crostini caldi

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.