

BOTTARGA DI MUGGINE MACINATA



CODICE 94011

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Sardegna

PESO 70 g

Uova di muggine essiccate e macinate

DESCRIZIONE

Uova di muggine o cefalo salate e stagionate all'interno della propria sacca ovarica

ASPETTO

Ridotta in polvere fine dal colore ambrato che diventa più o meno intenso a seconda della stagionatura

SAPORE

Sapido, delicato ma di forte personalità, con un aroma salmastro

SELEZIONATO PERCHÈ

Viene prodotta secondo tradizione dai Fratelli Manca a Cabras, nella penisola del Sinis, sulla costa centro occidentale della Sardegna

CURIOSITÀ

La parola bottarga deriva dall'arabo "bottarikh" (uova di pesce salate) e costituiva carico prezioso e merce di scambio ambitissima in tutto il Mediterraneo

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Ottima come condimento per la pasta

© 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.