

COLATURA DI ALICI



CODICE 94001

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Campania

PESO 100 ml

Tradizionale colatura di alici in formato da 100 ml

DESCRIZIONE

Colatura ottenuta da alici pescate nel golfo di Salerno tra Capri e Punta Licosa, messe sotto sale e lasciate maturare per circa 18 mesi

ASPETTO

Liquido dal colore scuro e brillante, con sfumature ambrate

SAPORE

Sapido, equilibrato, con sentori di umami; al palato dona un senso di calore che impreziosisce la pietanza

PRODUTTORE

Acquapazza Gourmet - Cetara (SA)

SELEZIONATO PERCHÈ

Acquapazza Gourmet è una piccola azienda artigianale nata nel centro di Cetara da tre soci uniti dalla passione per la tradizione legata ai prodotti di mare e in particolare per la lavorazione di uno dei prodotti simbolo del paese: la Colatura di Alici

CURIOSITÀ

La colatura di alici è un prodotto tradizionale campano, prodotto nel piccolo borgo marinaro di Cetara, nella Costiera Amalfitana. Le origini di questo prodotto gastronomico risalgono ai Romani, che producevano una salsa molto simile alla colatura odierna, chiamata 'Garum'

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Tipicamente viene utilizzata nella preparazione degli spaghetti alla colatura di alici. Provatela al posto del sale sui pomodorini confit, per aromatizzare un burro o per insaporire una marinatura di carne o pesce