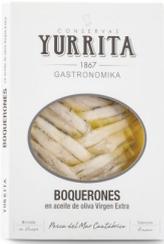


## BOQUERONES DEL CANTABRICO



<b>CODICE</b>	95902
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE **</b>	Spagna
<b>PESO</b>	Peso netto 90 g (peso netto sgocciolato 75 g)

**\*\* ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Acciughe del Cantabrico marinate in un mix di aceto e acqua

<b>DESCRIZIONE</b>	Acciughe pescate nel Mar Cantabrico e marinate in un mix di aceto e acqua, poi conservate in olio
<b>ASPETTO</b>	Filetti interi, ben ripuliti dalle spine, senza tagli o rotture; il colore delle acciughe è tipicamente bianco, tipico delle acciughe marinate
<b>SAPORE</b>	Al palato il filetto presenta una buona consistenza, tenace e resistente alla masticazione; il sapore è dolce, con un buon grado di acidità mitigato dall'olio di conservazione
<b>PRODUTTORE</b>	Yurrita e Hijos - Mutriku - Paesi Baschi - Spagna
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Nel Mar Cantabrico le acciughe hanno la possibilità di nutrirsi con maggior abbondanza in un'acqua più ossigenata e decisamente più fredda rispetto a quelle del Mediterraneo, ciò le porta a sviluppare una coltre di grasso tale da rendere la carne più succosa e soda. Il grasso è proprio uno dei pregi di queste acciughe, motivo per cui il miglior pescato si ha tra aprile e giugno, nei mesi appena successivi all'inverno