



## BOQUERONES DEL CANTABRICO

**CODICE** 95903

**PESO** 625 g peso netto (500 g peso netto sgocciolato)

Acciughe del Cantabrico marinate in un mix di aceto e acqua

### DESCRIZIONE

Acciughe pescate nel Mar Cantabrico e marinate in un mix di aceto e acqua, poi conservate in olio

### ASPETTO

Filetti interi, ben ripuliti dalle spine, senza tagli o rotture; il colore delle acciughe è tipicamente bianco

### SAPORE

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

### PRODUTTORE

Yurrita e Hijos - Mutriku - Paesi Baschi - Spagna

### SELEZIONATO PERCHÈ

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

© 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.