

PICCOLO SGOMBRO IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



CODICE 95993

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Portogallo

PESO 120 g

Piccoli filetti di sgombro coservati in olio extravergine di oliva

DESCRIZIONE	Sgombro di piccole dimensioni di origine Atlantica conservati in olio extravergine di oliva
ASPETTO	Sgombri interi eviscerati di piccola dimensione, dalle carni piacevolmente morbide e compatte di colore chiaro, con evidente presenza della pelle
SAPORE	Intenso ed equilibrato, ben bilanciato l'olio che ne esalta la carne compatta e soda
PRODUTTORE	Josè Gourmet - Perafita (Portogallo)
SELEZIONATO PERCHÈ	Josè Gourmet è un'azienda portoghese, una delle più piccole aziende conserviere della penisola Iberica, nata nel 2008 grazie a Adriano Casal Ribeiro, ex pilota e direttore dell'azienda, e Luis Mendonça docente di illustrazione e direttore artistico di Josè Gourmet. Un progetto ambizioso il loro, nato con l'obiettivo di portare sul mercato una vasta linea di prodotti gastronomici che raccontano il Portogallo e la sua cucina
CURIOSITÀ	Lo sgombro è ricchissimo di Omega-3, fosforo, potassio e calcio
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Provateli per arricchire un'insalata di patate o in semplicità con una spruzzata di limone. I filetti di sgombro, saporiti e teneri, inoltre sono perfetti come antipasto e per condire piatti di pasta dal sapore di mare