

BACCALÀ MANTECATO



CODICE 93690

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Friuli Venezia Giulia

PESO 1 kg

Baccalà mantecato dalla consistenza cremosa in formato da 1 Kg

DESCRIZIONE

Stoccafisso 'Ragno' di prima scelta (almeno il 52%), ottenuto da merluzzi (*Gadus morhua*) di grandi dimensioni, pescati in Oceano Atlantico Nord-Orientale

ASPETTO

Bianco avorio, cremoso e spalmabile

SAPORE

Dolce e leggermete sapido

PRODUTTORE

Friultrota - San Daniele del Friuli (UD)

SELEZIONATO PERCHÈ

L'abbiamo scelto perché è preparato senza l'uso di farine, addensanti, latte o altri ingredienti meno pregiati, come si usa fare per il merluzzo fresco in preparazioni similari per aumentarne la resa. Mantecato con olio di semi di girasole e olio extravergine di oliva in giusto rapporto, mantiene un'eccezionale delicatezza organolettica. Il prodotto non contiene coloranti o conservanti

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Pronto all'uso, il baccalà mantecato può essere consumato freddo o tiepido, come antipasto, accompagnato da fette di polenta abbrustolita o crostoni di pane casereccio. Ottimo anche nella composizione di piatti unici, accompagnato da verdure fresche di stagione