

BACCALÀ MANTECATO



CODICE	93691
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	130 g

Baccalà mantecato dalla consistenza cremosa in formato da 130 g

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 leggermente 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 simili per aumentarne la resa. Mantecato con olio di semi di girasole ed olio extravergine di oliva, 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