

# TONNO DI POLLO RUSPANTE



**CODICE** 93862

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE** Italia, Veneto

**PESO** 220 g

Sfilacci di pollo cotti al vapore conservati in olio evo

## DESCRIZIONE

Polli, detti anche "polli collo nudo", a lento accrescimento, allevati tra i 100 e i 120 giorni

## ASPETTO

Sfilacci di pollo cotti al vapore e conservati in olio extra vergine di oliva, con evidente presenza delle erbe aromatiche: timo, rosmarino, salvia e alloro

## SAPORE

Dolce, con piacevoli note speziate grazie alla fragranza delle erbe aromatiche

## PRODUTTORE

Scudellaro - Candiana (PD)

## CURIOSITÀ

Il pollo è cotto intero sottovuoto, successivamente spolpato e sfilacciato grossolanamente; oltre all'olio extravergine di oliva, vengono poi aggiunte le erbe aromatiche, nella versione classica, oppure erbe aromatiche, pomodori secchi e olive taggiasche nella versione mediterranea

© 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.