

TONNO DI CAPPONE



CODICE	93864
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	220 g

Sfilacci di cappone cotti al vapore, in olio evo

DESCRIZIONE	Preparazione gastronomica a base di sfilacci di capponi allevati tra i 210 e i 270 giorni
ASPETTO	Sfilacci di cappone, cotti al vapore, conservati in olio extra vergine di oliva, con evidente presenza delle erbe aromatiche come timo, rosmarino, salvia e alloro
SAPORE	Dolce, di buona presenza aromatica grazie alla fragranza delle erbe aromatiche e alla maggior personalità della carne di cappone
PRODUTTORE	Scudellaro - Candiana (PD)
CURIOSITÀ	Il cappone è cotto intero sottovuoto, quindi 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
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Simpatica alternativa per condire un'insalatona o per creare un "cicchetto" per l'aperitivo

© 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.