

TONNO DI CAPPONE MEDITERRANEO



CODICE 93865

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Veneto

PESO 220 g

Sfilacci di cappone conservati in olio evo con olive e pomodori secchi

DESCRIZIONE

Preparazione gastronomica a base 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 un "cicchetto" per un'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.