

SEPIE IN UMIDO CON PISELLI



CODICE	95884
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Veneto
PESO	250 g

**** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Strisce di seppia cotte nel sugo di pomodoro e piselli

DESCRIZIONE	Seppia di grandi dimensioni di provenienza Atlantico cotta lentamente in un sugo di pomodoro e piselli novelli
ASPETTO	Strisce di seppia di di forma irregolare e dimensioni importanti, nel loro sugo con i piselli
SAPORE	Dolce e bilanciato, mai stucchevole. Un piatto completo da consumare da solo oppure accompagnato da verdura al forno o polenta taragna
PRODUTTORE	Gastronomia Marcolin - Selvazzano Dentro (PD)
SELEZIONATO PERCHÈ	Fondata da papà Francesco, oggi l'azienda è gestita dai figli Chiara, Stefano e Andrea Marcolin, che portano avanti l'attività di famiglia con passione e dedizione costante
CURIOSITÀ	Confezionate in ATM, senza conservanti, pronte all'uso, con un gusto genuino e un food cost certo
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottime accompagnate da polenta gialla o su un crostone leggermente grigliato

© 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.