

TONNO DI POLLO MEDITERRANEO



CODICE 93863

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Veneto

PESO 220 g

Sfilacci di pollo in olio evo con olive e pomodorini secchi

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 come timo e salvia, e evidente presenza delle olive taggische e dei pomodorini secchi

SAPORE

Dolce, con piacevoli note speziate grazie alla fragranza delle erbe aromatiche; equilibrato l'apporto dato dalle olive taggische e dai pomodorini secchi

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.