

CALAMARI PICCANTI IN SALSA RAGOUT



CODICE	95983
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Portogallo
PESO	Peso netto 120 g (Peso sgocciolato 75 g)

Calamari piccanti in salsa ragout, in piccola latta

DESCRIZIONE	Piccoli calamari immersi in salsa ragout leggermente piccante e speziata
ASPETTO	Calamari interi di piccole dimensioni ben ripuliti, immersi in una salsa rossa e corposa
SAPORE	Morbidi al morso, con piacevole sentore di spezie quali pepe e alloro; la nota piccante è ben equilibrata, creando un bel gioco di contrasti sulle papille gustative
PRODUTTORE	Josè Gourmet - Perafita (Portogallo)
SELEZIONATO PERCHÈ	Josè Gourmet è un'azienda portoghese, una delle più piccole aziende conserviere della penisola Iberica, nata nel 2008 grazie a Adriano Casal Ribeiro, ex pilota e direttore dell'azienda, e Luis Mendonça docente di illustrazione e direttore artistico di Josè Gourmet. Un progetto ambizioso il loro, nato con l'obiettivo di portare sul mercato una vasta linea di prodotti gastronomici che raccontano il Portogallo e la sua cucina. Ci è piaciuta questa linea di conserve e patè di pesce davvero unica, ancorata alla tradizione portoghese, ma che strizza l'occhio alla gastronomia internazionale. La mano artistica di Mendonça si nota nel packaging curatissimo, in cui esplode la grafica irriverente e fuori dagli schemi di illustratori locali, che hanno rivisitato in chiave caricaturale il prodotto
CURIOSITÀ	I calamari, pescati negli oceani Atlantico e Pacifico, vengono accuratamente selezionati per rendere questo stufato di pesce ricco di nutrienti, con un'attenzione particolare alla pesca sostenibile
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Deliziosi per un aperitivo su un crostino di pane caldo o per arricchire un riso con le verdure