

BACCALÀ IN OLIO D'OLIVA E AGLIO



CODICE	95987
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Portogallo
PESO	Peso netto: 120 g (Peso sgocciolato: 80 g)

Filetti di baccalà compatti e con polpa chiara conservati in olio evo

DESCRIZIONE

Falde di polpa di baccalà pescato nel nord-est dell'Atlantico conditi con olio extravergine di oliva e aglio, gustosi per antipasti, secondi

ASPETTO

La polpa del pesce, bianca e compatta, è immersa completamente in olio extra vergine di oliva e aglio

SAPORE

L'aromaticità dell'olio di oliva e il deciso sapore dell'aglio risultano molto equilibrati al palato, il baccalà è succoso e morbido. Gli ingredienti si fondono magistralmente per dar vita a una delle ricette più tipiche del panorama culinario portoghese

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 esplose la grafica irriverente e fuori dagli schemi di illustratori locali, che hanno rivisitato in chiave caricaturale il prodotto

CURIOSITÀ

Una ricetta che racconta la gastronomia del Portogallo e che vuole preservarne la tradizione proponendo una versione fedele pronta all'uso

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Il baccalà in olio d'oliva con aglio è ottimo per tapas o da gustare da solo come entrée, accompagnato da un buon spumante o da un vino bianco strutturato