

SARDINE AL BURRO DELLE AZZORRE



CODICE	95986
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Portogallo
PESO	Peso netto: 90 g (Peso sgocciolato: 60 g)

Filetti di sardine conservati in abbondante burro

DESCRIZIONE

Sardine di piccole dimensioni, di origine Atlantico o Mediterraneo, eviscerate e lasciate intere, conservate in abbondante burro delle Azzorre

ASPETTO

La pelle ancora argentea è ben visibile, la polpa è chiara, consistente e compatta al palato

SAPORE

Stuzzicanti, la sapidità del mare e la dolcezza del burro si bilanciano al palato, senza che l'una prevalga sull'altra

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

Le Azzorre ospitano diversi allevamenti di vacche, che possono godere di pascoli lussureggianti e salini; la produzione di burro in queste isole è pregiatissima!

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Conservare la latta in frigorifero per tenere il burro solido; prima del consumo lasciare a temperatura ambiente per qualche minuto; deliziosa tal quale oppure fritte per 30 secondi in padella