



ALIMENTARE
FRESCO
SPECIALITÀ ITTICHE

BOTTARGA DI MUGGINE G.50X12



CODICE
13428

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Bottarga di muggine grattugiata.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Zona di pesca: FAO 87 Oceano Pacifico Sud Orientale

Metodo di produzione: pescato

Attrezzi da pesca: ciancioi

INGREDIENTI

UOVA DI MUGGINE (*Mugil Cephalus*) e sale marino.

Allergeni: PESCE. Può contenere tracce di MOLLUSCHI e CROSTACEI.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: i vasetti appaiono totalmente ripieni

Sapore: gradevole, salato, tipico del prodotto

Colore: marrone chiaro

Consistenza: polvere granulosa

Odore: intenso, tipico del pesce

SHELF LIFE

Può essere conservato fino a 24 mesi dalla produzione, in luogo fresco e asciutto, al riparo da luce e fonti di calore.

UTILIZZO

Condimento ideale per i primi piatti "spaghetti alla bottarga" che profumano di Mediterraneo. Si polvera sopra gli spaghetti precedentemente scolati e saltati con il condimento preparato con soffritto d'olio, aglio e prezzemolo con qualche goccia di limone.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it