

Filetti di Sgombro all'Olio di Oliva

I Filetti di Sgombro sono caratterizzati da colore chiaro, da un gradevole profumo e da consistenza compatta, arricchiti dal gusto del nostro Olio di Oliva Saporito

SCHEDA TECNICA:

PROVENIENZA:	Tonnara di Siracusa
INGREDIENTI:	Sgombro (Sgomber Sgombrus) , olio di oliva saporito, sale. Può contenere pistacchi, mandorle
PESO NETTO:	200g
PESO SGOCCIOLATO:	130g
TEMPO DI CONSERVAZIONE:	3 anni dalla data di confezionamento
COME USARLI:	Come condimento di primi piatti o di insalate di riso, come secondo piatto nutriente e leggero.
PROCESSO DI PRODUZIONE:	Cotti a vapore sottoposti alla prepulitura e premonda. Puliti e separati a pezzi. Salati e colmati con Olio di Oliva saporito. Stagionati per sei mesi.

N.B. gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.

