

Smeralda

Bottarga di muggine



POCHODZENIE PRODUKTU:

Sardynia



Opis

Bottarga di muggine – Suszona ikra z cefala pospolitego (ryba z rodziny mugilowatych). Bottarga to suszone tradycyjnymi metodami jajeczka rybich gonad, ale nie z każdej rybiej ikry można ususzyć bottargę. Nazwa bottarga pochodzi prawdopodobnie od arabskiego słowa „batarikh” oznaczającego ikrę. Wizualnie najbardziej atrakcyjną jest bottarga z cefala, ze względu na swój bursztynowy kolor.

Sugestie

Bottargę konsumuje się jako przystawkę lub z makaronem (zwłaszcza spaghetti). Ma silny, zdecydowany rybi smak. Kto nie spróbuje niech żałuje!

Dane techniczne

SKŁADNIKI: ikra z cefala (*Mugil cephalus*), sól.

ALERGENY:

OPAKOWANIE:

WAGA: Dostępna w kawałku w opakowaniu 100 gr.



SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:

KRAJ POCHODZENIA: Włochy

Wartości odżywcze Wartości odżywcze w 100g produktu

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA: 1578 kJ - 377 kcal

TŁUSZCZE: 24,0 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 6,01 g)

WĘGLOWODANY: 0 g (w tym cukry 0 g)

BIAŁKA: 40,0 g

SÓL: 4,01 g