Baccala' Mantecato

POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska

Na Zamówienie

Opis

Baccalà mantecato to potrawa z suszonych filetów dorsza, jedna z najbardziej popularnych przekąsek serwowanych w Wenecji i jej okolicach. Bardzo kremowa i sycąca, często serwowana jako fingerfood. W regionie Veneto nazwą *baccalà* określa się danie z dorsza suszonego na wietrze, zwanego też sztokfiszem. Przyrządzone z niego danie ma konsystencję kremowego musu, jest białe niczym śmietana i niezwykle smaczne.

Ciekawostką przy tym jest fakt, iż w pozostałych regionach Włoch pod nazwą *baccalà* kryje się dorsz solony, podczas gdy dorsz suszony na powietrzu określany jest tam mianem *stoccafisso.*

Sugestie

Fantastyczny jak fingerfood, na grzankach i do przekąsek na zimno lub jako drugie danie podawane z polentą. Opakowanie zawiera gotowy produkt.

Dane techniczne

Składniki:	Sztokfisz jakości „ragno", 1 ząbek czosnku, ½ litra oliwy extravergine, czarny lub biały pieprz, sól.
Masa netto:	Produkt dostępny w opakowaniach 250 gr. Tylko na wcześniejsze zamówienie.

Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	2616 kJ / 625 kcal
Tłuszcze:	64 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 7,2 g
Węglowodany:	0 g, w tym cukry 0 g
Białka:	12 g
Sól:	1,1 g