

Baccala' Mantecato



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Baccalà' mantecato to potrawa z suszonych filetów dorsza, jedna z najbardziej popularnych, pysznych przekąsek serwowanych w Wenecji i okolicach. Często występuje jako drugie danie lub jako dodatek do polenty. Uwaga na nazwę: w regionie Weneto pod nazwą *baccalà'* występuje sztokfisz, czyli dorsz dojrzewający nie w soli, ale suszony na wietrze, co sprawia, że przyrządzone danie ma konsystencję kremowego musu i jest białe niczym śmietana.

Sugestie

Fantastyczny na grzankach i do przekąsek lub jako danie z polentą. Opakowanie zawiera gotowy do przyrządzenia produkt.

Dane techniczne

SKŁADNIKI: Sztokfisz jakości „ragno”, 1 ząbek czosnku, ½ litr oliwy extravergine czarny lub biały pieprz, sól

ALERGENY:

OPAKOWANIE:

WAGA: Produkt dostępny w opakowaniach 250 gr. Tylko na wcześniejsze zamówienie.



SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:

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