

Il Mare di Inverno

CRÊUZA
DE MÃ



Zuccacciuga

Acciuga del Mar Ligure
con un ripieno dal sentore dell'inverno: **zucca, zenzero e timo**

Dal mare le nostre acciughe, dalla terra frutti autunnali, sapore dolce e speziato per un ripieno morbido e profumato che riporta al calore delle zucche dorate e la freschezza della brezza marina nelle giornate d'autunno. Un aroma del timo e la leggera non invadente fresca piccantezza dello zenzero fresco conferiscono alla delicata carne dell'acciuga un sentore nuovo. **Interessanti come aperitivo o come secondo piatto** raffinato da abbinare a vini bianchi aromatici come un **Gewürztraminer**, un **Sauvignon**, un **Riesling** o uno **Chardonnay** o per restare in zona ...un **GAVI**



MODALITÀ DI COTTURA: **IN FORNO**: portare il forno a 180 °C, inserire le ZUCCAcciuga nel forno dopo averle intinte nell'olio e cuocere per 8/10 minuti.

IN PADELLA portare l'olio di semi o adatto alla frittura alla temperatura di 170 °C, immergere le ZUCCAcciuga ancora surgelate, cuocere per 4 minuti. Scolare, salare e servire

Surgelate in
IQF a -65° C

Conservare a -18°C
una volta scongelata
non ricongelare

**PRONTO
IN POCHI MINUTI**

Confezioni da 1 kg cad
per un cartone da 3 pezzi