



[QR CODE WEB](#)

Cotto d'Oca Sforzesca CASTELLANO 2,4 kg - Oca Sforzesca

Disciplinare: Produzione

Il Cotto d'Oca Sforzesca è un salume tipico di altissima qualità ottenuto dal petto e dalla coscia di oche da filiera lombarda per i palati più raffinati.

I muscoli vengono selezionati e aromatizzati in salamoia per due giorni con gli altri ingredienti (spezie, aromi e sale marino di Cervia). Dopodiché messi in stampo e avvolti esclusivamente nella pelle dell'oca.

Il tutto cotto in acqua a 75°C per circa 3 ore. Immediatamente raffreddato, confezionato sottovuoto e stoccato in cella per riequilibrare l'umidità interna e mantenere il suo sapore delicato.

Per garantire un'ottimale conservazione durante tutta la sua shelf life, dopo il confezionamento viene effettuata una pastorizzazione superficiale (Pastorizzazione flash).

Utilizzo

Affettato trasversalmente dal Cotto d'Oca Sforzesca si ottengono fette quadrate di un colore rosa acceso dall'inconfondibile profumo delicato e persistente.

Il Cotto d'Oca Sforzesca può essere utilizzato come affettato, per i toast, per la prima colazione, per diverse preparazioni gastronomiche come primi piatti, mousse e per guarnire la pizza. Può essere anche affettato spesso e grigliato. E' ottimo nelle diete dei ragazzi, delle donne e dei degenti.

Profilo sensoriale

Colore uniforme

Gusto intenso e tendenzialmente dolce

Profumo intenso e persistente

Ottima armonia gusto/olfattiva

Valori nutrizionali medi (per 100 g di parte edibile)

Energia 576 kJ - 137 kcal

Grassi 5,0 g di cui saturi 1,5 g

Carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g

Proteine 23 g

Sale 1,1 g

Dettagli tecnici (per 100 g di parte edibile)

Non contiene allergeni (glutine, lattosio, sedano, frutta a guscio ecc.).

Conservare da 0 a +4°C.

Formati 2,4-1,2 kg circa.
Confezionato sottovuoto.
Shelf life 90 giorni affettato 35 giorni.
Codice doganale 16029099.

Eccellenza italiana by Gustox
Disponibile presso Gustox Marketplace online <https://www.gustox.it>