



[ORCODE WEB](#)



## Petto d'oca fumé di Vigevano GALATEA 300 g - Oca Sforzesca

Disciplinare: Produzione

Il Petto d'oca fumé di Vigevano DE.C.O. è ottenuto dal mezzo petto fresco protetto dalla sua pelle, accuratamente selezionato, rifilato, aromatizzato a secco pezzo per pezzo con gli altri ingredienti (spezie, aromi e sale marino di Cervia), massaggiato per due giorni in cella e stagionato tradizionalmente per almeno 45 giorni. La stagionatura lenta e naturale di almeno 45 giorni è necessaria per sviluppare il suo inconfondibile sapore dolce ed ottenere un prodotto morbido, ideale per essere affettato longitudinalmente. A fine stagionatura è immediatamente confezionato sottovuoto e stoccato in cella per riequilibrare l'umidità interna e mantenere le sue caratteristiche uniche.

Utilizzo

Il Petto d'oca fumé di Vigevano DE.C.O. è utilizzato come affettato al naturale o accompagnato alla mozzarella di Bufala. Oppure ad uso cucina per la preparazione di piatti raffinati e per ottenere un'ottima pizza gourmet.

Valori nutrizionali medi (per 100 g di parte edibile)

Energia 1053 kJ - 251 kcal

Grassi 11 g di cui saturi 3,9 g

Carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g

Proteine 38 g

Sale 4,0 g

Dettagli tecnici

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

Conservare in frigorifero da 0 a +4°C.

Formato 0,300 kg circa.

Confezionato sottovuoto singolarmente.

Shelf life 120 giorni.

Codice doganale 02109939.

Eccellenza italiana by Gustox

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