



[ORCODE WEB](#)



Cotechino cotto d'Oca Sforzesca GIOVIALE - 1,5 kg - Oca Sforzesca

Disciplinare: Produzione

Il cotechino d'Oca Sforzesca è salume tipico di alta qualità ottenuto dalla carne fresca dell'oca da filiera lombarda con aggiunta di grasso d'oca. Macinati a grana media e aromatizzati con gli altri ingredienti (spezie, aromi e sale marino di Cervia).

L'impasto così ottenuto è insaccato nella pelle dell'oca rifilata e cucita a mano. Da qui la forma piccola e artigianale del prodotto. Cotto in acqua per circa 3 ore, immediatamente raffreddato e confezionato sottovuoto.

Stoccato in cella per riequilibrare l'umidità interna e mantenere il suo sapore intenso e morbido. Per garantire l'ottimale conservazione del cotechino d'Oca Sforzesca durante tutta la sua shelf life, dopo il confezionamento viene effettuata una pastorizzazione superficiale (Pastorizzazione flash).

Utilizzo

Il cotechino d'Oca Sforzesca può essere utilizzato abbinato alla purea di patate, alle lenticchie, ai cannellini o alle cipolle.

Dettagli tecnici

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

Conservare in frigorifero da 0 a +4°C.

Formato 1,0 kg circa.

Confezionato sottovuoto.

Shelf life intero 90 giorni.

Codice doganale 16023929.

Eccellenza italiana by Gustox

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