



[ORCODE WEB](#)



## Cotechino cotto d'Oca Sforzesca GIOVIALE - 800 g - 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 rifulata 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>