



[ORCODE WEB](#)



Grasso fuso d'Oca Sforzesca 650 g - Oca Sforzesca

Disciplinare: Produzione

Il grasso d'oca fresco è estratto manualmente dalla parte posteriore del busto da oche lombarde con piumaggio bianco durante la macellazione. Immediatamente confezionato sottovuoto e refrigerato al macello. In questo modo si ottiene una sensibile riduzione della sua contaminazione e un miglioramento significativo delle sue qualità sensoriali e di conservabilità.

Questo grasso viene fuso a bassa temperatura con aggiunta di una piccola quantità di sale marino di Cervia per circa un'ora, separato dalle parti membranose, confezionato a caldo in vasetti di vetro e immediatamente raffreddato.

Utilizzo

Il grasso d'Oca Sforzesca contiene solo il 30% di grassi saturi mentre è ricco, almeno il 40%, di acido oleico (l'acido tipico dell'olio extravergine d'oliva).

E' ottimo per offrire al cliente un'esperienza gustativa straordinaria con prodotti:

- dal sapore pieno e rotondo
- croccanti e dorati fuori
- morbidi dentro
- particolarmente leggeri
- dal profumo fresco e delicato.

Dati tecnici

Non contiene conservanti.

Conservare refrigerato a 0/+4°C.

Formati 650 e 200 g.

Shelf life 150 giorni.

Codice doganale EU: 1501900000

Eccellenza italiana by Gustox

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