

Bottarga di Muggine Intera



REFERENCIA	0433901
FORMATO	102~130 gr.
UDS. POR CAJA	1
PROVEEDOR	La Selezione

DESCRIPCIÓN

La Bottarga son las huevas de pescados como el mújol, el atún, el pez espada o la corvina previamente secadas, sazonadas y envasadas al vacío para después utilizarse como condimento.

La forma en que se prepara es bastante sencilla: las huevas, una vez extraídas, se lavan para eliminar todo tipo de impurezas y posteriormente se ponen en salmuera o salazón y se dejan secar (dándoles la vuelta cuidadosamente cada cierto tiempo para no dañarlas).

Y es que para los italianos más conservadores solo debe llamarse Bottarga aquella que esté elaborada con huevas de mújol, es decir, la Bottarga di Muggine. La zona más habitual dónde se produce este tipo es en Cerdeña.

CONSERVACIÓN	Conservar en un ambiente con un bajo nivel de humedad.
CADUCIDAD	360 días.

