



Filetti di Ventresca in Olio d'Oliva

Callipo

Tipo	Prodotti ittici
Origine	Culinaria, Confettura etc.
Produttore	Callipo Pizzo
Contenuto	200 gr
Articolo n.	84005505

Annotazioni

Carne di ventresca di tonno pressata a mano, in pregiato olio extravergine di oliva. Alla Ventresca di Tonno viene lavorato solo il raro e pregiato Thynnus (tonno rosso) appena pescato. Questo tonno risale in superficie solo in primavera. Viene pescato nella Baia di Santa Eufemia, sulla costa calabrese, nel rispetto della qualità tradizionale e del rispetto delle esigenze del consumatore. Qui viene lavorata esclusivamente la carne della pancetta, che ha una struttura morbida e striata di grasso. Questa varietà è il prodotto più pregiato e matura nell'olio d'oliva per diversi mesi prima di essere venduta