

RAMÓN PEÑA-ORO

CHIPIRÓN EN ACEITE DE OLIVA

DESCRIPCIÓN

Los mejores, más pequeños y más tiernos chipirones rigurosamente clasificados por tamaños. Se limpian y preparan a mano y se rellenan de sus propios tentáculos.

De un blanco marfileño, carne sabrosa, relleno con sus propios tentáculos y agradable textura. Bañados en aceite de oliva.

NOTAS DE CATA

La fuerza de los chipirones y el toque crujiente de su relleno potenciados por el suave aceite de oliva que le acompaña. Una apetecible combinación.

MARIDAJE

Admite todas las combinaciones con vegetales (lechuga picada, tomate rallado...) y las notas frescas de alguna hierbas. Hace buena pareja con un fino, un rosado, un blanco o una cerveza.



FORMATOS

RO150: Peso Neto- 150 Gr
6-8 Unidades por lata/ 24 Latas por caja

CHIPIRÓN EN SU TINTA



DESCRIPCIÓN

Conserva preparada con una selección de los mejores chipirones capturados con potera.

La salsa se prepara con las tintas de los chipirones e ingredientes frescos y naturales. Una receta tradicional gallega.

NOTAS DE CATA

De sabor intenso y reconocible como todo guiso hogareño cocinado lentamente. Carne blanda, tierna y suave acompañada de una salsa espesa y untuosa.

MARIDAJE

Compañeros inseparables del arroz, las verduras o las patatas. Permiten ser calentados o tomarlos según salen de la lata. Los grandes blancos armonizan con este guiso, así como algunos tintos jóvenes o medias crianzas.

FORMATOS

RO150: Peso Neto- 150 Gr
6-8 Unidades por lata/ 24 Latas por caja