

RAMÓN PEÑA-PLATA

VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA



DESCRIPCIÓN

El corte más delicado y exquisito de los bonitos del norte. Se elaboran siguiendo en todo momento un cuidadoso proceso manual. Su aspecto, que recuerda a una sucesión de láminas superpuestas, nos confirma que la ventresca ha llegado a la lata en perfecto estado. El aceite de oliva es su gran aliado.

NOTAS DE CATA

Es una de las conservas más buscadas por los expertos. Destaca por su especial textura, delicada y suave. El paso del tiempo la convierte en un producto sublime.

MARIDAJE

Las cocinas del mundo se rinden ante una ventresca de bonito en aceite de oliva. Destaca casi con cualquier compañía (guacamole, tapenade...) y merece un blanco con cuerpo.

FORMATOS

OL120: Peso Neto- 120 Gr
24 Latas por caja

ASEUNIV, S.L.
TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41
aseuniv@aseuniv.com