

BOTTARGA DI TONNO GRATTUGIATA - THUNFISCHROGEN GERIEBEN

CHF 12.50 **inkl. MwSt.**

Campisi

Inhalt: 60 g
Region: Sicilia / ITALIEN
Kategorie: Fisch / Kapern

SKU: 313-1
Kategorien: Campisi, Delikatessen, Fisch / Kapern, Italien, Sicilia - Sizilien

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Bottarga ist eine sizilianische und sardische Fischspezialität, wird aber auch in weiteren Ländern des Mittelmeerraums hergestellt (Türkei, Griechenland, Frankreich und Tunesien). Die Bottarga die Tonno (vom Roten Thun) wird aber vorwiegend auf Sizilien, Sardinien und Kalabrien produziert. Der Rogen wird den weiblichen Fischen meist direkt nach dem Fang entnommen, gesalzen, gepresst und luftgetrocknet, bevor die Stücke mit einer dünnen Wachsschicht überzogen werden.

Der fein geriebene Fischrogen wird für Fisch- und Meeresfrüchte-Rezepte, Nudelgerichte und Antipasti wie Tagliatelle mit Bottarga, Venusmuscheln und Zitrone; Spaghetti mit Thunfisch, Sardellen und Bottarga; Pasta mit Saubohnen, Zucchini und Bottarga verwendet.

Zutaten: Thunfischrogen gerieben 99%, Meersalz 1%

Das Produkt vor Sonnenlicht und Wärme schützen. Einmal geöffnet, im Kühlschrank aufbewahren.