



# Petto d'oca affumicato

## **PETTO D'OCA AFFUMICATO (yy = PE)**

Ingredienti:

petto d'oca, sale.

Periodo di conservazione : 6 mesi dalla data di confezionamento

Data di scadenza: vedi etichetta

Lotto : vedi etichetta

I petti con la loro pelle riposano per alcuni giorni cosparsi di sale. Poi, arrotolati e legati come una soppresa, vengono affumicati con segatura di faggio.

Si consiglia di congelare il petto per tagliarlo meglio e molto sottile con l'affettatrice.

Le fettine vanno poste su crostini imburrati e poi per qualche istante nel forno o al riverbero del caminetto prima di portarle in tavola.

**Vini consigliati** : Bianchi secchi e frizzanti, come il prosecco di Conegliano e Valdobbiadene.

**CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO**: mantenere la confezione integra in frigorifero o in locali idonei alla conservazione degli insaccati; congelare prima dell'uso e poi riporre in congelatore per gli usi successivi.