



Bottarga di Muggine

Caviare del Mediterraneo



La **Bottarga di Muggine** dà lustro al patrimonio gastronomico della Sardegna. La sua storia riporta agli albori della civiltà, ai Fenici che già 3000 anni fa salavano ed essiccavano le uova del muggine. Scrittori antichi riferiscono della produzione di questa delizia lungo le rive del Nilo e pare ne siano state trovate tracce perfino nelle piramidi egizie.

La preparazione è rimasta quella antica: pulitura, salatura, pressatura ed essiccazione. Le moderne tecnologie non hanno modificato l'antico procedimento: ogni baffa è lavorata singolarmente e l'intero processo produttivo è svolto manualmente, mentre la certificazione ISO 9001 garantisce l'assoluto rispetto delle norme sanitarie più severe. Appartenente alla

categoria dei prodotti ad alto valore proteico e ricchissima di Omega3, la bottarga ha colore ambrato e timbro deciso ma delicato. Raffinata e versatile, tagliata a fettine sottili si sposa benissimo con verdure fresche per deliziose insalate. Strepitosa su crostini caldi velati di burro o spolverata e grattugiata su primi piatti.


· *Bottarga di Muggine (cured Grey Mullet roe) · Mediterranean Caviar ·*






Bottarga di Muggine

Caviale del Mediterraneo

 K 5-0-0	Codice Articolo Product Code	Peso Netto Net Weight	Confezione Packing	Imballaggio in cartone Package in box		Codice EAN EAN Code
				Peso Netto Net Weight	Pezzi Pieces	
Baffa intera <i>Whole Mullet roe</i>	103-OPA	2/4 - 40 / 70 g	Busta PVC sottovuoto Vacuum pack	5 Kg	Variabile Variable	2289430
	103-OMA	4/6 - 70 / 100 g				2289430
	103-OLA	6/8 - 100 / 130 g				2289430
	103-OGA	8/10 - 130 / 170 g				2289430
	103-OEA	10+ - 180 / 200 g				2289430
	103-OFA	12/14 - 200+ g				2289430
Affettata <i>Sliced</i>	103-OAX	30 g c.a.	Su Plateau in busta PVC sottovuoto On tray and vacuum	Variabile Variable	Variabile Variable	2289430

 K 5-0-0	Codice Articolo Product Code	Peso Netto Net Weight	Confezione Packing	Imballaggio in cartone Package in box		Codice EAN EAN Code
				Peso Netto Net Weight	Pezzi Pieces	
Grattugiata <i>Grated</i>	103-2XX	15 g	Vaso vetro Glass jar	Variabile / Variable	Variabile / Variable	80750222
	103-5PA	40 g		960 g	24	80562214
	103-5GA	70 g		1,68 Kg	24	80562221
	103-2PX	50 g	Busta sigillata PVC pack	1 Kg	20	80562283
	103-2UX	70 g		700 g	10	80562290
	103-2PA	100 g		2 Kg	20	80562245
	103-2MX	250 g		2,5 Kg	10	801950000511
	103-2GA	500 g		5 Kg	10	80562238
Vaso Gastronomia <i>Large Jar</i>	103-5XA	Da vendersi a peso Sell by weight	Vaso vetro Glass jar	1,3 Kg	1	8019500000689

Ingredienti: Uova di Cefalo, sale marino · **Ingredients:** Mullet roe, sea salt

Durata e conservazione: in frigorifero a 0° - +5°C per 12 mesi · **Shelf life and preservation:** keep refrigerated from 0° - +5°C for 12 months

Bottarga di Muggine is one of the hallmarks of Sardinian food culture. Its history can be traced back to the dawn of civilisation, to the Phoenicians who already 3000 years ago began to salt and dry grey mullet roe. We know from ancient writers that this delicacy was produced along the banks of the Nile and it would seem that traces of it have even been found inside the Egyptian pyramids. Its method

of preparation has remained unchanged over the centuries: the roe is cleaned, salted, pressed and dried. The advent of modern technology has not altered the procedure followed: each sac of roe is prepared separately and the whole production process is performed by hand, whereas ISO 9001 certification guarantees full respect of the strictest hygiene standards. Bottarga has high protein content and is very rich

in Omega3 fatty acid; it is amber in colour and has a decided yet delicate flavour. Stylish and versatile, cut into wafer-thin slices it is an excellent match with fresh vegetables as an ingredient in delicious salads. A joy to the palate on crispy-hot croutons with a trace of butter, or sprinkled and grated over pasta dishes.