

Una bottarga di grande personalità e carattere, dall'aroma pulito di mare "stagionato", un sapore intenso e dolce, con la nota salina in evidenza, ma rotondo ed equilibrato con un retrogusto leggermente amarognolo e piccante.

A botargo of great personality and character, it has a good clean smell of "aged" sea, an intense flavour and sweet, with an evident salty note, but round and balanced with a aftertaste lightly bitter and spicy.





BOTTARGA DI MUGGINE INTERA

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	CARTONI	INGREDIENTI	SCADENZA
BMI 2/4	Busta sotto vuoto	gr. 40/66	Kg. 5/10	Uova di cefalo e sale	min. 12 mesi
BMI 4/6	Busta sotto vuoto	gr. 68/100	Kg. 5/10	Uova di cefalo e sale	min. 12 mesi
BMI 6/8	Busta sotto vuoto	gr. 102/140	Kg. 5/10	Uova di cefalo e sale	min. 12 mesi
BMI 8/10	Busta sotto vuoto	gr. 142/178	Kg. 5/10	Uova di cefalo e sale	min. 12 mesi
BMI 10+	Busta sotto vuoto	gr. 180/260	Kg. 5/10	Uova di cefalo e sale	min. 12 mesi
BMI 14+	Busta sotto vuoto	gr. 262/300	Kg. 5/10	Uova di cefalo e sale	min. 12 mesi

WHOLE MULLET BOTARGO

CODE	PACKAGE	NET WEIGHT	BOX	INGREDIENTS	EXPIRY
BMI 2/4	Vacuum pack	gr. 40/66	Kg. 5/10	Mullet's roe and salt	min. 12 months
BMI 4/6	Vacuum pack	gr. 68/100	Kg. 5/10	Mullet's roe and salt	min. 12 months
BMI 6/8	Vacuum pack	gr. 102/140	Kg. 5/10	Mullet's roe and salt	min. 12 months
BMI 8/10	Vacuum pack	gr. 142/178	Kg. 5/10	Mullet's roe and salt	min. 12 months
BMI 10+	Vacuum pack	gr. 180/260	Kg. 5/10	Mullet's roe and salt	min. 12 months
BMI 14+	Vacuum pack	gr. 262/300	Kg. 5/10	Mullet's roe and salt	min. 12 months