



Caviale Ferrarese ®

marchio registrato



Agriturismo Le Occare Guest House
www.leoccare.com

Via Quartiere 156, 44015 Runco (FE)
tel/fax 0532329100 cell 3485633162

Grazie per aver acquistato questo vasetto di Caviale Ferrarese. Il Caviale Ferrarese proviene da un'antica ricetta risalente alla metà del 1500, descritta dal cuoco e cerimoniere della corte del Duca Alfonso I d'Este, Cristoforo di Messisbugo. E' uno specialissimo caviale cotto conservato sott'olio, particolarmente gustoso per il basso tasso di salatura.

Non contiene coloranti né conservanti. Si conserva in frigorifero alla temperatura +2 per 9 mesi.

Al momento dell'apertura occorre attendere 5 minuti a temperatura ambiente perché l'olio di oliva in cui è conservato torni fluido, ottenuto ciò si può asportare il sottile velo di olio che copre il caviale e lo si può degustare in tutta la sua freschezza.

Se vi rimane del caviale, provvedete a rimettere un sottile velo di olio di oliva dal gusto delicato a ricoprire le uova, chiudete bene il vasetto e riponetelo in frigorifero.



cavialeferrarese.it



[analisi nutrizionale](#)



www.leoccare.com