

Ficha/Informe Gastronómico

ESCUELA VALENCIANA DE CATA

EMPRESA Y MARCA

SAHITA COMERCIALIZADA POR FLOCH, S.A.

VARIEDAD

ARBEQUINA

CAMPAÑA

2013/14

CLASIFICACIÓN GASTRONÓMICA DEL ACEITE AROMA PRESENTE EN TONOS VERDES CON AMARGO Y PICANTE LIGERO.

MARIDAJE POR AFINIDAD

FRUTAS Y VERDURAS	LACTEOS	ORIGEN ANIMAL	CEREALES	FRUTOS SECOS Y LEGUMBRES	POSTRES	SALSAS
TOMATE	BURRATA	JAMON DULCE	PAN BLANCO	ALMENDRAS TEMPLADAS	DULCE DE LECHE	SALSA DE PEPINO
MELON	BATIDO DE PLATANO	PECHUGA DE POLLO	MASA PARA PIZZA	PATE DE HABICHUELAS	ALMENDRAS GARRAPIÑADAS	VINAGRETA DE MANDARINA

MARIDAJE POR CONTRASTE

FRUTAS Y VERDURAS	LACTEOS	ORIGEN ANIMAL	CEREALES	FRUTOS SECOS Y LEGUMBRES	POSTRES	SALSAS
PERA	QUESO AHUMADO	CODOORNIZ	PAN DE SESAMO	PATE DE LENTEJAS	NUECES	PIMIENTA VERDE
PIÑA	ROQUEFORT	MEJILLONES TEMPLADOS	PAN DE ESPINADAS	ALTRAMUCES FRIOS	CHOCOLATE NEGRO %ALTO	MOSTAZA

ESTABILIDAD

OLEICO ☐ Alto ☒ Medio ☐ Bajo | LIOLEICO ☐ Alto ☒ Medio ☐ Bajo | POLIFENOLICOS ☐ Alto ☐ Medio ☒ Bajo

VISUAL

COLOR ☐ Amarillo ☒ Amarillo dorado ☐ Amarillo verdoso ☐ Verde ☐ Verde intenso | FRITURA ☒ Bueno ☐ Excelente

ARTE CULINARIO

RECETA TRADICIONAL : DORADA A LA SAL
INGREDIENTES: DORADA, SAL GORDA, SAL MALDOM Y SAHITA ARBEQUINA
PREPARACIÓN: DORADA CON SAHITA ARBEQUINA SE ENVUELVE EN SAL GORDA Y AL HORNO
PRESENTACIÓN: PLATO DE BARRO, ABIERTA POR LA MITAD CON CAPARAZÓN Y CHORRO DE SAHITA ARBEQUINA

RECETA VEGETARINA/VEGANA : ARROZ CON LECHE DE SOJA
INGREDIENTES: LECHE DE SOJA, ARROZ, AZÚCAR, CORTEZA DE LIMÓN Y CANELA
PREPARACIÓN: ARROZ EN LECHE HIRVIENDO CON LAS CORTEZAS DE LIMÓN Y EL AZÚCAR. 1H A FUEGO LENTO SIN DEJAR DE REMOVER. APAGAR Y AÑADIR AOVE.
PRESENTACIÓN: DENTRO DE MEDIO LIMÓN VACÍO CON SU HOJA Y CHORRO DE AOVE SAHITA ARBEQUINA