

TACCHINO AL FORNO MEGGIOLARO



CODICE 80858

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Veneto

PESO 3 kg circa

Arrosto di tacchino prodotto a Strà, in provincia di Venezia, senza additivi

DESCRIZIONE	Arrosto ottenuto dalla lavorazione della fesa di tacchino, cioè il petto, con la sola aggiunta di sale, spezie ed erbe aromatiche, senza additivi o conservanti
ASPETTO	La fetta si presenta piuttosto rosata al centro con delicata bordatura bruna, con una carne compatta ma morbida e per nulla asciutta
SAPORE	Dolce e delicata, volutamente poco sapida
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Meggiolaro - Stra (VE)
SELEZIONATO PERCHÈ	La cottura arrosto viene fatta a basse temperature per molte ore, per garantire un prodotto magrissimo ma tenero, non asciutto, equilibrato e molto fine
CURIOSITÀ	Meggiolaro è un piccolo salumificio artigianale, ancora oggi a gestione familiare, specializzato nella produzione di cotti arrostiti. Oggi l'azienda viene gestita dai figli di Nello, Alessandro e Gessica, mantenendo quella tradizione nella lavorazione che ha reso il prodotto unico e apprezzato in tutta Italia
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo come piatto freddo, da servire tagliato sottile, con l'aggiunta di un pizzico di sale, un po' di pepe macinato fresco e un buon olio extravergine d'oliva