

MOCETTA DI EQUINO

**CODICE**

82521

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Valle d'Aosta

PESO

1,2 kg circa

Bresaola equina prodotta ad Arnad in Valle d'Aosta

DESCRIZIONE

Coscia equina

ASPETTO

Ha un colore rosso scuro ed è caratterizzata da una tessitura compatta, soda e priva di grasso, adatta per la stagionatura

SAPORE

Dolce e profumata, il gusto viene esaltato dal sapore delle erbe di montagna, accompagnate dal sale, spezie e altri aromi naturali

STAGIONATURA

Almeno 1 mese

PRODUTTORE

Salumificio Bertolin - Arnad (AO)

SELEZIONATO PERCHÈ

Viene prodotto in modo davvero artigianale, nel bellissimo salumificio Maison Bertolin, ad Arnad in Valle d'Aosta, nel rispetto di antiche tradizioni tramandate di generazione in generazione fin dal 1957, quando nonno Guido gestiva la macelleria di paese

CURIOSITÀ

Le origini della Motzetta sono molto antiche, risalgono ai tempi in cui esisteva l'esigenza di dover conservare a lungo i cibi per i periodi invernali, quando le risorse alimentari diventavano poco disponibili. La Motzetta Equina, carne essiccata di equino, viene preparata con i soli tagli di coscia, la cui carne, compatta e poco grassa, produce minor scarto.

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Ideale come antipasto, tagliata sottile non necessita di condimento. Deliziosa accompagnata all'olio di noce, per un abbinamento ricercato