

MANZO SALMONATO



CODICE	84420
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	2 kg circa

Controfiletto di Angus affumicato a freddo con faggio e bacche di ginepro

DESCRIZIONE

Controfiletto di Angus provenienti da Argentina, Brasile e Irlanda. Il roastbeef viene salato a secco e aromatizzato con 21 spezie, poi affumicato a freddo

ASPETTO

La fetta di presenta di un bel colore rosso, con una particolare marezatura del grasso che conferisce al prodotto un'inconfondibile delicatezza

SAPORE

Morbidissimo e molto solubile in bocca, dolce con un' aroma appena percettibile di spezie, anche l'affumicatura è molto leggera, aspetti questi che mettono in evidenza il sapore della carne

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Il sottile strato di grasso, o copertina, è mantenuto volutamente per poter conferire alla fetta un aspetto più elegante, ma si consiglia di non consumarlo. Va servito freddo, a fettine sottili, arricchito con qualche goccia di olio leggero o utilizzato per preparare degli involtini. Delizioso con la rucola fresca e scaglie di grana, oppure con della ricotta affumicata

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.