

HAMBURGER DI BOVINO ADULTO SCOTTONA



CODICE	84702
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	180 g circa l'uno

Hamburger prodotto unicamente con carne di bovine di razza Limousine

DESCRIZIONE	Hamburger prodotto unicamente con carne scottona, di razza Limousine, senza aggiunta di altri ingredienti
ASPETTO	La carne è macinata a grana più o meno fine; gli hamburger si presentano in buste da due pezzi confezionate sottovuoto
SAPORE	Morbido e succoso, buono l'equilibrio tra la parte grassa e la parte magra
PRODUTTORE	Le Capanne - Mozzecane (VR)
SELEZIONATO PERCHÈ	Un filiera completa quella gestita dai fratelli Fortuna all'allevamento Le Capanne, che vuole ridare valore all'allevamento di qualità, partendo dal benessere degli animali e dal controllo della loro alimentazione: le fondamenta per ottenere questa carne di qualità che ci ha conquistati dal primo assaggio
CURIOSITÀ	Il termine "Scottona" identifica una bovina di età inferiore ai 24 mesi che non abbia mai partorito: queste caratteristiche dell'animale permettono di avere una carne particolarmente tenera e succosa
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Perfetto alla griglia, alla piastra, in padella, al forno; per apprezzarlo al meglio si consiglia di non esagerare cottura: l'interno deve risultare rosato