

SCAMONE BOVINO ADULTO SCOTTONA



CODICE	84709
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	5 kg circa

Taglio molto pregiato di posteriore di Scottona di razza Limousine

DESCRIZIONETaglio molto pregiato di posteriore ottenuto da bovine adulte di razza Limousine

SAPORE Morbida e succosa, al palato emerge tutta la personalità di una carne saporita, ma molto

elegante

PRODUTTORE Le Capanne - Mozzecane (VR)

SELEZIONATO PERCHÈ E' l'alimentazione delle bovine a determinare la qualità della carne, la sua consistenza e la

sua marezzatura; per questo motivo il controllo dell'alimentazione è uno dei pilastri su cui si fonda l'azienda agricola Le Capanne, dove mais, soia e frumento vengono autoprodotti nei

terreni agricoli di proprietà

CURIOSITÀ Il termine scottona identifica una bovina di età inferiore ai 24 mesi che non ha mai partorito,

dalla carne particolarmente tenera e succulenta; la Limousine è una razza bovina francese, dal manto rossastro e di media statura, che proviene dalla zona di Limousin, una vecchia

regione della Francia ubicata sul Massiccio Centrale

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO Perfetto per preparazioni a crudo e per tagliate; cuocere alla griglia o in padella, per pochi

minuti; lasciare risposare per breve tempo prima di consumare per ottenere un risultato

ottimale

© 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.