

CUBE ROLL DI BOVINO ADULTO SCOTTONA



CODICE	84710
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	3,5 kg circa

Taglio pregiato ricavato dalla lombata 5 coste

DESCRIZIONE	Taglio pregiato ricavato dalla lombata 5 coste di scottona di razza Limousine
ASPETTO	E' un taglio con marezzatura non eccessiva e ben rifilato di tutto il grasso in eccesso
SAPORE	Al palato è dolce, dalla consistenza morbida; la marezzatura rende questo taglio particolarmente saporito
PRODUTTORE	Le Capanne - Mozzecane (VR)
SELEZIONATO PERCHÈ	Durante l'ultimo mese di permanenza in stalla avviene il finissaggio delle bovine, ossia l'ingrasso, attraverso un'alimentazione specifica che favorisce la marezzatura della carne; la fibra, gentile e setosa per le Limousine, è determinata dalla razza, ma è l'alimentazione delle bovine a determinarne qualità, consistenza e marezzatura
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	Da cuocere alla griglia o in padella, a fuoco molto alto da ambo i lati e per pochi minuti; lasciare riposare per breve tempo prima di consumare per ottenere un risultato ottimale