

COSTATA DI BOVINO ADULTO SCOTTONA



CODICE	84705
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	500 g circa

Ottenuta dalla parte anteriore della lombata 5 coste e parte della 3 coste

DESCRIZIONE	Bistecca con osso ottenuta dalla parte anteriore della lombata 5 coste, sezione della lombata 8 coste di scottona di razza Limousine
ASPETTO	Bistecca con osso: marezzatura diffusa; consistenza morbida e setosa post cottura
STAGIONATURA	Non prevista
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; le bovine vengono acquistate in Francia, nella zona di Limoges, e portate in Italia all'età di circa 10/12 mesi; vengono quindi ingrassate nelle stalle dell'azienda agricola Le Capanne, con un minimo di permanenza di 6 mesi, e macellate a 16/18 mesi
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Perfetta cotta alla griglia, alla piastra o in padella