

## TRITA SCELTISSIMA PER TARTARE



**CODICE** 84750

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE** Italia, Piemonte

**PESO** 120 g

Carne trita di Fassone Piemontese per tartare

<b>DESCRIZIONE</b>	Carne trita ottenuta da tagli prevalentemente da tagli di posteriore di bovini di Razza Piemontese
<b>ASPETTO</b>	Si presenta a cubetti, dal colore non troppo intenso e con una marezzatura praticamente assente
<b>SAPORE</b>	La carne è soda ma estremamente morbida; la fibra muscolare è ben sviluppata e di pregio. Il sapore è dolce e senza residui ferrosi, molto
<b>STAGIONATURA</b>	Non prevista
<b>PRODUTTORE</b>	Coalvi - Carrù (CN)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Il Consorzio di Tutela 'Coalvi' raggruppa circa 1300 piccoli allevamenti a carattere familiare che seguono un rigido disciplinare per fornire un'eccellente qualità di carne e una migliore conformazione delle fasce muscolari dei bovini di Razza Piemontese. Inoltre, il disciplinare garantisce che l'ingrasso dei bovini da carne avvenga nel corso di almeno un anno e si basi su un'alimentazione ricca di cereali e foraggi
<b>CURIOSITÀ</b>	Il Fassone Piemontese regala delle carni non troppo ricche di grasso di marezzatura e molto morbide: questa caratteristica permette di poter valorizzare per intero l'animale potendone sfruttare tutti i tagli, sia quelli di posteriore per la griglia sia quelli di anteriore per bolliti e arrosti. Un concetto di sostenibilità della macellazione a cui diamo molta importanza
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Perfetta condita solo con olio extra vergine di oliva e sale