

TRITA SCELTISSIMA PER TARTARE



CODICE	84750
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Piemonte
PESO	120 g

Carne trita di Fassone Piemontese per tartare

DESCRIZIONE	Carne trita ottenuta da tagli prevalentemente da tagli di posteriore di bovini di Razza Piemontese
ASPETTO	Si presenta a cubetti, dal colore non troppo intenso e con una marezzatura praticamente assente
SAPORE	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
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Coalvi - Carrù (CN)
SELEZIONATO PERCHÈ	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
CURIOSITÀ	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
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Perfetta condita solo con olio extra vergine di oliva e sale