

TOMAHAWK COALVI



CODICE 84758

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Piemonte

PESO 1,5 kg circa

Tomahawk di Fassone Piemontese con osso lungo

DESCRIZIONE

Tomahawk con osso lungo di bovini di Razza Piemontese provenienti da allevamenti iscritti al Consorzio di Tutela 'Coalvi'

ASPETTO

Dalle dimensioni importanti; la carne di presenta soda e magra, poco mazzata e con fibre sottili che conferiscono l'estrema tenerezza tipica di questa razza

SAPORE

Sapore unico, sapido e pieno; è estremamente morbida al morso

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 taglio Tomahawk è una costata di manzo ricavata dalla parte anteriore della lombata e più precisamente tra la sesta e la decima vertebra dorsale; una volta rifilato dalle cartilagini, questo taglio mantiene l'osso della costola ben pulito e intatto nella sua interezza, andando a ricordare l'impugnatura di un'ascia primitiva

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Ideale per la brace, meglio se con una cottura al sangue; come accompagnamento sono perfette le patate al cartoccio servite con panna acida ed erba cipollina