

ASADO DI FASSONE PIEMONTESE



CODICE	84761
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Piemonte
PESO	2,4 kg circa (400 g circa a pezzo)

Asado di Fassone Piemontese

DESCRIZIONE

Taglio di carne ottenuto dall'anteriore di bovini di Razza Piemontese allevati secondo il disciplinare del Consorzio di Tutela 'Coalvi'

ASPETTO

La carne di presenta compatta e con una fibra muscolare ben sviluppata; rispetto ad altri tagli magri del Fassone Piemontese, questo taglio è abbastanza mazzato

SAPORE

Il sapore è sapido e pieno, con un buon apporto aromatico dato dal grasso di mazzatura che si scioglie in cottura

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 mazzatura 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

Il produttore raccomanda una prima cottura a bassa temperatura e poi un'arrostita finale direttamente sulle braci; per un tocco di sapore in più provalo con una marinatura a base di sale, pepe, olio e spezie come il coriandolo, l'aglio e il cumino