

FILETTO COTTO AL NATURALE



| | |
|---------------------------------|----------------|
| CODICE | 80892 |
| PAESE E LUOGO DI ORIGINE | Italia, Veneto |
| PESO | 1,2 kg circa |

Filetto di maiale avvolto da una pancetta lavorato come una porchetta

| | |
|---------------------------------|---|
| DESCRIZIONE | Filetto di maiale avvolto da una pancetta e speziato con sale, pepe nero Tellicherry macinato ed erbe aromatiche - rosmarino, salvia, finocchietto e poco aglio - quindi legato e cotto lentamente in forno per 13-14 ore |
| ASPETTO | Trancio di piccola dimensione; i tagli anatomici sono riconoscibili e la cotenna dorata è presente |
| SAPORE | Dolce e scioglievole, la speziatura risulta intensa così come la sapidità della carne, ben pronunciata |
| SELEZIONATO PERCHÈ | Un salumificio storico ai piedi dei Colli Euganei che produce una vasta gamma di salumi, nel rispetto dell'antica tradizione artigianale locale e del saper fare tramandato da nonno Giovanni, che gestiva anche il macello e lavorava tutti i tagli del maiale |
| CURIOSITÀ | Anzichè utilizzare il filone di maiale vengono utilizzati due filetti, ricavati quando viene disossato il lombo, ovvero uno dei tagli più pregiati del |
| SUGGERIMENTI DI UTILIZZO | Il formato piccolo è perfetto per un utilizzo anche con affettatrici piccole, da parte di enoteche e bar, o per il consumo domestico |