PROIBITA - SPALLA COTTA AFFUMICATA

CÓDIGO	78047
PAÍS Y LUGAR DE ORIGEN	Italia, Emilia-Romaña
PESO	7,5 kg circa

Paleta cocida de Capitelli perfumado con una inconfundible exaltación de la gras

DESCRIPCIÓN	Paleta cocida ahumada sin gluten y sin lactosa procedente de cerdos de origen italiano
APARIENCIA	La rebanada es rosada; visible la presencia de grasa
SABOR	En nariz es dulce, con notas de caramelo y miel, utilizado en la marinada. En boca es soluble, con agradables notas dulces y de carne asada
MADURACIÓN	Non prevista
PRODUCTOR	Capitelli - Borgonovo Val Tidone (PC) - Emilia Romagna
SELECCIONADO PORQUE	Nos gustó porque es perfumada, fragante, suave y golosa. Orgullosa de su color desigual, de las grasas de la carne no censuradas pero mantenidas y exaltadas. Una paleta cocida por el que vale la pena trasgredir!
CURIOSIDADES	La Proibita ha ganado una estrella en los International Taste Awards de Bruselas
SUGERENCIAS DE USO	Una gran idea para un aperitivo rústico, combinado con pan caliente o torta frita, como en la buena tradición de Parma

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.