PORCHETTA DI ARICCIA IGP - MEZZO TRONCHETTO

CÓDIGO	80811
PAÍS Y LUGAR DE ORIGEN	Italia, Lacio
PESO	5 kg circa

La clásica porchetta romana, para comer estrictamente con la corteza

DESCRIPCIÓN	Porchetta hecha con carne de cerdo italiano, deshuesada y sazonana con sal, pimienta, ajo y romero
APARIENCIA	Compacta, con un aspecto especiado evidente, cubierta de una corteza crujiente pero con un corazón jugoso
SABOR	Dulce y con una importante contribución de las especias que mezcladas según la receta hacen inimitable
MADURACIÓN	Non prevista
PRODUCTOR	Leopardi - Ariccia (RM) - Lazio
SELECCIONADO PORQUE	El interior suave y la corteza crujiente son las características que hacen de Ariccia una porchetta única, tanto que hace de Ariccia su patria de este producto y Leopardi uno de sus más históricos productores
CURIOSIDADES	La lecheta de Ariccia Igp se cocina en el horno de forma lenta y homogénea. La duración de la cocción es de unas 4 horas, con una temperatura que oscila entre 220 y 250 °C. Este método de cocción permite mantener la crudeza de la corteza y el interior blando, por lo que la carne permanece rosa al corte, muy sabroso y jugoso
SUGERENCIAS DE USO	La chuleta se puede servir fría y, si se mantiene en el modo correcto, permanece sabrosa y fragante durante al menos dos semanas, a pesar de ser sin conservantes y aditivos. En verano puede representar un excelente plato único combinado con tomates cherry, Parmigiano Reggiano DOP y un glaseado de vinagre balsámico. Para probar la combinación con un vaso de Buttafuoco DOC del Oltrepò Pavese o con un vino Nobile di Montepulciano

© 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.