FILETTO DELLA TIMPA

CÓDIGO	80890
PAÍS Y LUGAR DE ORIGEN	Italia, Véneto
PESO	porción de 1,2 kg aprox

Filete de cerdo envuelto en tocino, enrollado en hojas de limón

DESCRIPCIÓN	Filete de cerdo envuelto en tocino escalfado, sazonado con pimienta de Timut, paprika ahumada dulce y picante, pimienta negra, cilantro y hojas de limón; sin conservantes
APARIENCIA	Asado de pequeño tamaño, cómodo de usar también con cortadoras "caseras"; los cortes anatómicos son reconocibles así como las hojas de limón en las que se envuelve y cuece
SABOR	Dulce, con originales notas cítricas debidas a la cocción en las hojas de limón pero también a las especias utilizadas, en particular la pimienta de Timut y el cilantro, reconocibles al paladar
SELECCIONADO PORQUE	Una charcutería histórica a los pies de las Colinas Euganeas que produce una amplia gama de embutidos, respetando la antigua tradición artesanal local y el saber hacer transmitido por el abuelo Giovanni, que también dirigía el matadero y trabajaba todos los cortes del cerdo
CURIOSIDADES	Las hojas utilizadas provienen de limones centenarios cultivados en la Timpa, un acantilado con vistas al mar, que se extiende por más de 6 km; una zona natural protegida en el municipio de Acireale, en Sicilia
SUGERENCIAS DE USO	Deliciosa al natural, finamente cortada

© 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.