ROAST BEEF ALL'INGLESE DI SOTTOFESA

CODICE	80836
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	3 kg circa

Sottofesa di bovino cotto all'inglese, pronto all'uso

DESCRIZIONE	Sottofesa di bovino provenienti da macelli qualificati CE
ASPETTO	All'esterno si presenta di un bel colore bruno, la fetta è rosata e uniforme, piuttosto magra
SAPORE	Dolce non sapido, con intenso profumo di carne; la speziatura non incide eccessivamente sul sapore della carne, aspetto che lo rende simile a un prodotto fatto in casa
STAGIONATURA	Non prevista
SELEZIONATO PERCHÈ	Abbiamo scelto questo roast beef perchè ha un sapore genuino, che ricorda un arrosto fatto in casa
CURIOSITÀ	In Inghilterra, il roast beef è il piatto nazionale. E' un arrosto di manzo, quindi un pezzo di carne (controfiletto, fesa o sottofesa) arrostito in forno, essenzialmente servito come pasto principale. Nei paesi di cultura anglosassone il roast beef viene tradizionalmente servito alla cena della domenica e gli avanzi sono spesso utilizzati per fare dei panini con il Cheddar, oppure per fare una sorta di ragu
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da tagliare a fette sottili, magari servito su un piatto caldo. Da proporre con l'abbinamento più classico con rucola e grana oppure con una salsa verde, con una spuma al rafano o ancora con un buon aceto balsamico. Per conservare anche fino a una settimana dopo l'apertura coprire la fetta con pellicola ben aderente durante il servizio, mentre la sera mettere sottovuoto, quindi riporre in frigo a temperatura inferiore a +4 °C. Se la conservazione avviene diversamente da quanto indicato il prodotto deve essere consumato entro 3 giorni

© 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.