

# MUSETTO LOVISON



<b>CODICE</b>	80175
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Friuli Venezia Giulia
<b>PESO</b>	1 kg circa

Musetto friulano prodotto solo con carne di suini italiani

<b>DESCRIZIONE</b>	Musetto realizzato con carne di suini nazionali, in filo da 2 musetti
<b>ASPETTO</b>	Si presenta di colore chiaro, asciutto al tatto, non eccessivamente grasso
<b>SAPORE</b>	Dolce, leggermente più magro e più morbido di altri prodotti simili
<b>STAGIONATURA</b>	Non prevista
<b>PRODUTTORE</b>	Salumificio Lovison - Spilimbergo del Friuli (PN)
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Deve essere cotto senza forare il budello, immergendolo in acqua fredda, portata a ebollizione e mantenutavi con il fuoco al minimo. Cotto per tre ore, si toglie il budello, si taglia e fette

© 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.