

MUSETTO LOVISON



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

Musetto friulano prodotto solo con carne di suini italiani

DESCRIZIONE	Musetto realizzato con carne di suini nazionali, in filo da 2 musetti
ASPETTO	Si presenta di colore chiaro, asciutto al tatto, non eccessivamente grasso
SAPORE	Dolce, leggermente più magro e più morbido di altri prodotti simili
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Salumificio Lovison - Spilimbergo del Friuli (PN)
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	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.