

MUSETTO LOVISON MAXI



CODICE	80176
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	1,8 kg circa

Il classico musetto di Lovison, in versione extra large

DESCRIZIONE	Musetto friulano prodotto solo con carne di suini italiani in formato maxi
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 e si serve. Ideale accompagnato con purè oppure con il classico cren