

## COSCIA AL FORNO A METÀ



<b>CODICE</b>	80854
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>PESO</b>	5 kg circa

Salume arrosto prodotto solo con carne e sale, senza conservanti

<b>DESCRIZIONE</b>	Carne di suino fresca e selezionata proveniente dall'Olanda
<b>ASPETTO</b>	Si presenta di colore rosato, nella giusta proporzione con la frazione grassa, all'esterno è presente la cotenna che deve essere rimossa prima del taglio
<b>SAPORE</b>	Dolce e caratteristico della carne, la quasi assenza di sale è in conformità con la tradizione che lo vuole aggiunto al momento del consumo
<b>STAGIONATURA</b>	Non prevista
<b>PRODUTTORE</b>	Meggiolaro - Stra (VE)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	La cottura arrosto viene fatta a bassa temperatura per circa 25 ore, per ottenere un prodotto molto tenero, e quasi burroso al palato
<b>CURIOSITÀ</b>	Meggiolaro è un piccolo salumificio artigianale, ancora oggi a gestione familiare, specializzato nella produzione di cotti arrostiti. Oggi l'azienda viene gestita dai figli di Nello, Alessandro e Gessica, mantenendo quella tradizione nella lavorazione che ha reso il prodotto unico e apprezzato in tutta Italia
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Prima del servizio, ricordate di aggiungere sale e pepe a piacere