

COSCIA AL FORNO A METÀ



CODICE 80854

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Veneto

PESO 5 kg circa

Salume arrosto prodotto solo con carne e sale, senza conservanti

| | |
|---------------------------------|--|
| DESCRIZIONE | Carne di suino fresca e selezionata proveniente dall'Olanda |
| ASPETTO | 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 |
| SAPORE | Dolce e caratteristico della carne, la quasi assenza di sale è in conformità con la tradizione che lo vuole aggiunto al momento del consumo |
| STAGIONATURA | Non prevista |
| PRODUTTORE | Meggiolaro - Stra (VE) |
| SELEZIONATO PERCHÈ | La cottura arrosto viene fatta a bassa temperatura per circa 25 ore, per ottenere un prodotto molto tenero, e quasi burroso al palato |
| CURIOSITÀ | 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 |
| SUGGERIMENTI DI UTILIZZO | Prima del servizio, ricordate di aggiungere sale e pepe a piacere |