

TRANCIO DI PORCHETTA AL FORNO



CODICE	80855
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	6 kg circa

Porchetta prodotta in provincia di Venezia senza l'aggiunta di additivi

DESCRIZIONE	Porchetta prodotta con carne di suini di origine olandese condita con un mix di spezie e erbe aromatiche: le principali sono il rosmarino, il ginepro, l'aglio, il finocchietto, i chiodi di garofano e l'alloro
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. Risulta predominante il sapore della carne arrosto in quanto anche la speziatura è delicata e rispettosa della materia prima
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Meggiolaro - Stra (VE)
SELEZIONATO PERCHÈ	Come tutti i prodotti di Meggiolaro anche questa porchetta si distingue per l'assenza di conservanti e additivi. Ciò che distingue questa porchetta dalle altre è il tipo di cottura che dona il colore e il profumo di un arrosto pur mantenendo una consistenza burrosa all'interno
CURIOSITÀ	Alessandro Meggiolaro sceglie suini di origine olandese per la produzione della sua porchetta perchè gli garantiscono la giusta proporzione da lui ricercata di parte grassa e magra, e un piacevole colore rosato della carne. La cottura si svolge in 5 fasi per un totale di circa 25 ore con una temperatura a secco di circa 80 °C; una cottura simile a quella dell'arrosto che regala un prodotto tenero, elegante e delicato
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottima a temperatura ambiente e al naturale. Deliziosa in un classico panino imbottito abbinato a una bollicina ottenuta con metodo classico