

## COTECHINO PRECOTTO MEGGIOLARO



<b>CODICE</b>	80856
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>PESO</b>	500 g

Cotechino precotto di eccellenza, prodotto senza conservanti

<b>DESCRIZIONE</b>	Carni di suini italiani, insaccate in budello naturale, con la sola aggiunta di sale e pepe senza alcun additivo o conservante
<b>ASPETTO</b>	Ideale anche per la regalistica, visto il packaging particolarmente accattivante
<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 previsto
<b>PRODUTTORE</b>	Meggiolaro - Stra (VE)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Il processo di cottura di questo cotechino dura due giorni e si chiama tindalizzazione: una doppia cottura a bassissima temperatura. Il risultato è un prodotto molto elegante, delicato, dalla consistenza e succulenza irresistibili
<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>	Scaldare il sacchetto in acqua bollente per 20 minuti, estrarre il cotechino e servirlo a fette