

ROASTBEEF MEGGIOLARO



CODICE	80857
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	3 kg circa

Roastbeef di sottofesa cotto lentamente a bassa temperatura

DESCRIZIONE	Roastbeef di sottofesa, cotto lentamente a bassa temperatura solo con l'aggiunta di sale, senza additivi o conservanti
ASPETTO	La fetta si presenta piuttosto rosata al centro con delicata bordatura bruna
SAPORE	Dolce, poco sapido, molto delicato con un caratteristico sapore di carne
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Meggiolaro - Stra (VE)
SELEZIONATO PERCHÈ	E' un roastbeef preparato solo con carne di sottofesa, sale e spezie. E' questo che ci piace dei salumi di Alessandro: non solo sono buonissimi, ma anche lavorati con cura, capacità ed esperienza tali da non avere bisogno di aggiungere altro
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	Da servire tagliato finemente, con un pizzico di sale, un filo di olio extravergine d'oliva e aceto balsamico a piacere