

# REALE DI VITELLO AL FORNO MEGGIOLARO



<b>CODICE</b>	80859
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>PESO</b>	2 kg circa

Arrosto di vitello prodotto a Strà, in provincia di Venezia, senza additivi

<b>DESCRIZIONE</b>	Arrosto ottenuto dalla lavorazione del reale di vitello, con la sola aggiunta di sale, spezie ed erbe aromatiche, senza additivi e conservanti
<b>ASPETTO</b>	Si presenta piuttosto rosato con una bordatura bruna
<b>SAPORE</b>	Poco sapido con caratteristico sapore di arrosto
<b>STAGIONATURA</b>	Non prevista
<b>PRODUTTORE</b>	Meggiolaro - Stra (VE)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	La cottura è arrosto, a bassa temperatura e lentissima. Il risultato è un secondo piatto molto tenero, quasi burroso al palato, ben equilibrato, con effetto setoso in bocca
<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 di servire riscaldatelo in forno se tagliato a fette sottili o in padella se tagliato a fette più spesse