

REALE DI VITELLO AL FORNO MEGGIOLARO



CODICE	80859
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	2 kg circa

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

DESCRIZIONE	Arrosto ottenuto dalla lavorazione del reale di vitello, con la sola aggiunta di sale, spezie ed erbe aromatiche, senza additivi e conservanti
ASPETTO	Si presenta piuttosto rosato con una bordatura bruna
SAPORE	Poco sapido con caratteristico sapore di arrosto
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Meggiolaro - Stra (VE)
SELEZIONATO PERCHÈ	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
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 di servire riscaldatelo in forno se tagliato a fette sottili o in padella se tagliato a fette più spesse