Data di creazione: 29/04/2024

RIBS MEGGIOLARO

CODICE	80863
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	500 g circa

Le classiche Ribs - o costicine - cotte a forno a bassa temperatura

DESCRIZIONE	Costicine cotte al forno a bassa temperatura
ASPETTO	10 costicine già cotte e pronte all'uso, da riscaldare e servire
SAPORE	Deliziose, da rosicchiare direttamente dall'osso; la carne si stacca perfettamente, la speziatura è equilibrata e valorizza il gusto della carne
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Meggiolaro - Stra (VE)
SELEZIONATO PERCHÈ	Il Ribs si ricava da un taglio dalle costine di suino. La particolare preparazione eseguita da Meggiolaro prevede un delicato massaggio con una miscela esclusiva di sale, spezie, erbe aromatiche, miele e marsala. Non contiene conservanti o additivi. La lenta arrostitura a bassa temperatura permette di ottiene un prodotto sfizioso, tenerissimo e goloso
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	Microonde: togliere il prodotto dall'involucro protettivo di alluminio, adagiarlo in una pirofila e riscaldare per circa 3 minuti. Forno tradizionale: togliere il prodotto dall'involucro protettivo di alluminio, adagiarlo in una pirofila, aggiungere 2 cucchiai di acqua e scaldare per circa 30 minuti a 150 gradi. Per immersione: immergere il la confezione sigillata in una pentola di acqua, portare ad ebollizione per circa 10/15 minuti. Togliere dalla pentola, aprire la confezione e servire ben caldo

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.