

# BRESAOLA PUNTA D'ANCA ARTE E VIRTÙ



|                                 |                   |
|---------------------------------|-------------------|
| <b>CODICE</b>                   | 82010             |
| <b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b> | Italia, Lombardia |
| <b>PESO</b>                     | 3,5 kg circa      |

Bresaola prodotta in Valtellina con carne fresca dal salumificio Lazzeri

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>DESCRIZIONE</b>              | Carne bovina fresca proveniente dalla Francia di razze Limousine o Charolaise  |
| <b>ASPETTO</b>                  | Ha una consistenza morbida, soda ed elastica, che consente di ricavare fette sottili di colore rosso uniforme con bordo scuro appena accennato   |
| <b>SAPORE</b>                   | Dolce, solo lievemente speziato, delicato, con una nota aromatica appena percettibile in cui si ritrovano i profumi e la freschezza dell'aria della montagna   |
| <b>STAGIONATURA</b>             | Almeno 30 giorni   |
| <b>PRODUTTORE</b>               | Lazzeri Alessandro Srl - Semogo (SO)   |
| <b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>       | Questa bresaola viene prodotta a 1450 m di altitudine utilizzando solo carne fresca proveniente dalla Francia. Il pezzo di carne viene rifilato e privato della fetetta, in questo modo si ottiene una fetta più compatta al taglio. La stagionatura è più lenta ed il risultato è una bresaola con un bel colore rosso chiaro e molto profumata |
| <b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b> | Deliziosa semplicemente con un filo d'olio extravergine d'oliva, la rucola e il grana, la bresaola è un ingrediente leggero e raffinato per molteplici piatti di rapida preparazione   |