

BRESAOLA LA GRANDE FASSONA

RAZZA PIEMONTESE



CODICE	82022
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Lombardia
PESO	3 kg circa

Bresaola prodotta solo con carne italiana di bovini di razza Piemontese

DESCRIZIONE	Bresaola prodotta con fese di bovini di razza Piemontese la cui carne è certificata dal Consorzio Coalvi
ASPETTO	La fetta si presenta di colore rosso vivo, il diametro è un po' superiore rispetto alle classiche bresaole proprio per la dimensione della fesa trattandosi di animali piuttosto grandi
SAPORE	Dolce, spicca il sapore della carne, la speziatura è leggera e non invadente
STAGIONATURA	Almeno 35 giorni
PRODUTTORE	Coalvi - Carrù (CN)
SELEZIONATO PERCHÈ	Abbiamo scelto questa bresaola per il suo gusto molto piacevole e perchè viene controllata da CO.AL.VI, il consorzio che garantisce sull'origine della materia prima: fese ottenute esclusivamente da bovini di razza Piemontese nati, allevati e macellati in Italia
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da degustare in purezza con un filo d'olio per apprezzare tutta la delicatezza e il sapore della carne, ottima nei classici abbinamenti con formaggio spalmabile, perfetta per una panino gourmet magari abbinata ad un chutney di pesche, scalogno e mandorle