

# BRESAOLA LA GRANDE FASSONA

## RAZZA PIEMONTESE



<b>CODICE</b>	82022
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Lombardia
<b>PESO</b>	3 kg circa

Bresaola prodotta solo con carne italiana di bovini di razza Piemontese

<b>DESCRIZIONE</b>	Bresaola prodotta con fese di bovini di razza Piemontese la cui carne è certificata dal Consorzio Coalvi
<b>ASPETTO</b>	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
<b>SAPORE</b>	Dolce, spicca il sapore della carne, la speziatura è leggera e non invadente
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 35 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Coalvi - Carrù (CN)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	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