

FESA MARINATA DI BLACK ANGUS



CODICE	82093
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Toscana
PESO	2 kg circa

**** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Fesa di Black Angus salata a secco e delicatamente speziata

DESCRIZIONE	Fesa di Black Angus salata a secco e marinata per circa 21 giorni con una miscela di venti spezie preparata direttamente dal produttore
ASPETTO	La fetta presenta un'importante marezzatura, caratteristica del Black Angus e che conferisce morbidezza al prodotto
SAPORE	Dolce, delicatamente speziato
STAGIONATURA	Almeno 30 giorni
PRODUTTORE	Bernardini Gastone - Cenaia Crespina (PI)
CURIOSITÀ	L'Angus è un'antichissima razza bovina da carne che prende il nome dalla zona della Scozia di cui è originaria. La carne, riconosciuta come di ottima qualità, si presenta delicata e morbida ed è ricca di grasso di marezzatura questo la rende particolarmente morbida e succulenta. Non contiene polifosfati, glutine e lattosio
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Si consuma come un classico carpaccio, condita con un po' di pepe, un filo d'olio e accompagnata da verdure fresche. Deliziosa leggermente scottata in una padella ben calda, accompagnata da verdure di stagione. Si consiglia di provare anche saltata in padella con il radicchio trevigiano