

MANZO AFFUMICATO



CODICE	84418
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
PESO	2 kg circa

Magatello di manzo delicatamente affumicato a freddo con legno di faggio

DESCRIZIONE	Carne di bovino dal taglio 'Magatello' affumicato con pregiato legno di faggio e sottoposto ad una breve stagionatura
ASPETTO	La fetta si presenta di colore rosso vivo, la marezzatura è sempre presente, il diametro è piuttosto costante
SAPORE	Dolce, morbido, con un leggero e piacevole aroma di affumicato
STAGIONATURA	Almeno 30 giorni
PRODUTTORE	Bernardini Gastone - Cenaia Crespina (PI)
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo come antipasto o piatto freddo, servito come una bresaola con un filo d'olio extravergine di oliva, una macinata di pepe nero e scaglie di grana, oppure in una variante più raffinata con scaglie di Castelmagno. Delizioso anche servito con del pepe nero, un filo d'olio extravergine di oliva e noci o mandorle tritate

© 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.