

BLACK ANGUS AFFUMICATO



CODICE	84421
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
PESO	1,8 kg circa

Sottofesa di Black Angus delicatamente affumicata con legno di faggio

DESCRIZIONE	Sottofesa di Black Angus affumicata
ASPETTO	La fetta presenta un'importante mazzatura, caratteristica del Black Angus e che conferisce morbidezza al prodotto
SAPORE	Ha un sapore dolce, l'affumicatura non è eccessiva ma caratterizzante. Buona la masticabilità e la solubilità
STAGIONATURA	Almeno 60 giorni
PRODUTTORE	Bernardini Gastone - Cenaia Crespina (PI)
SELEZIONATO PERCHÈ	Questa sottofesa affumicata ci ha colpito per la sua dolcezza e per l'equilibrio degli aromi che si susseguono durante l'assaggio senza essere eccessivi. Per dargli la possibilità di esprimersi al meglio vi consigliamo di lasciarlo riposare fuori dalla busta almeno per 10 minuti prima di
CURIOSITÀ	Il Black Angus è un bovino tipicamente da carne, di statura ridotta, dal tronco compatto e arrotondato e dal notevole sviluppo delle masse muscolari della coscia, da cui derivano tagli pregiati. Altri caratteri della razza sono il manto nero e l'assenza di corna. I bovini crescono a pascolo libero per 15 mesi, poi vengono trasferiti nelle zone d'allevamento e nutriti con alimenti altamente controllati
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	La fetta ha una dimensione perfetta per la preparazione di involtini e saccottini. Deliziosa con la crema trevigiana, condita con un filo d'olio extravergine d'oliva: ottima anche con la Spuma di Rafano