

MUSETTO LOVISON



CODICE	80177
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	5 kg circa

Musetto friulano, in sacchetto da 10 musetti

DESCRIZIONE	Musetto prodotto con carne di suini nazionali
ASPETTO	Si presenta di colore chiaro, asciutto al tatto, non eccessivamente grasso
SAPORE	Dolce, leggermente più magro e più morbido di altri prodotti simili
STAGIONATURA	Non previsto
PRODUTTORE	Salumificio Lovison - Spilimbergo del Friuli (PN)
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Deve essere cotto senza forare il budello, immergendolo in acqua fredda, portata a ebollizione e mantenutavi con il fuoco al minimo. Cotto per tre ore, si toglie il budello, si taglia e fette e si serve preferibilmente su un crostino di pane o con purè di patate

© 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.