

COSCIA AL FORNO CON OSSO



CODICE 80852

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Veneto

PESO 11 kg circa

Salume arrosto prodotto in provincia di Venezia solo con carne e sale

DESCRIZIONE	Carne di suino fresca e selezionata proveniente dall'Olanda
ASPETTO	Si presenta di colore rosato, nella giusta proporzione con la frazione grassa, all'esterno è presente la cotenna che deve essere rimossa prima del taglio
SAPORE	Dolce e caratteristico della carne, la quasi assenza di sale è in conformità con la tradizione che lo vuole aggiunto al momento del consumo.
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Meggiolaro - Stra (VE)
SELEZIONATO PERCHÈ	I segreti di Alessandro sono i tempi di lavorazione, molto lunghi, e la cottura a bassa temperatura. Ma la cosa che più ci ha colpito è che tutti i prodotti sono ottenuti in modo naturale, senza l'utilizzo di alcun tipo di additivo o conservante
CURIOSITÀ	Meggiolaro è un piccolo salumificio artigianale, ancora oggi a gestione familiare, specializzato nella produzione di cotti arrostiti. Oggi l'azienda viene gestita dai figli di Nello, Alessandro e Gessica, mantenendo quella tradizione nella lavorazione che ha reso il prodotto unico e apprezzato in tutta Italia
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Mentre la coscia senz'osso può essere tagliata anche con l'affettatrice, quella con osso va sistemata sull'aposta pinza e affettata rigorosamente a coltello