Data di creazione: 12/10/2024

COSCIA AL FORNO

CODICE	80853
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Veneto
PESO	9 kg circa

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

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 temperature. 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	Ricordate di aggiungere sempre il sale prima del servizio e magari una macinata di pepe

© 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.