

## COSCIA AL FORNO



<b>CODICE</b>	80853
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE **</b>	Italia, Veneto
<b>PESO</b>	9 kg circa
<b>** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa</b>	

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

<b>DESCRIZIONE</b>	Carne di suino fresca e selezionata proveniente dall'Olanda
<b>ASPETTO</b>	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
<b>SAPORE</b>	Dolce e caratteristico della carne, la quasi assenza di sale è in conformità con la tradizione che lo vuole aggiunto al momento del consumo.
<b>STAGIONATURA</b>	Non prevista
<b>PRODUTTORE</b>	Meggiolaro - Stra (VE)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>CURIOSITÀ</b>	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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ricordate di aggiungere sempre il sale prima del servizio e magari una macinata di pepe