

BRESAOLA DI CARNE FRESCA PUNTA D'ANCA



CODICE	82001
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Lombardia
PESO	3 kg circa

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

Bresaola ottenuta dalla lavorazione di muscoli punta d'anca

DESCRIZIONE	Bresaola ottenuta dalla lavorazione a fresco di carne di bovini selezionati, salata a secco e stagionata secondo tradizione
ASPETTO	Dalla forma tondeggiante e regolare per via dell'uso del budello a rete, con carne di colore rosso vivo leggermente marezzata
SAPORE	Succosa e ben bilanciata, la speziatura non è invadente
STAGIONATURA	Almeno 28 giorni
PRODUTTORE	Paganoni - Chiuro (SO)
SELEZIONATO PERCHÈ	Da tempo cercavamo una bresaola di carne fresca, lavorata a partire da una materia prima di qualità e stagionata senza fretta. L'incontro con Nicola Paganoni ha confermato le nostre aspettative, dando inizio così ad un nuovo progetto e una nuova collaborazione
CURIOSITÀ	La carne fresca utilizzata da Paganoni proviene quasi interamente dalla Francia: bovini di razza Blonde Aquitaine o Garronese, allevati allo stato semibrado, che hanno fese di dimensioni importanti