

BRESAOLA PRIMITIVA BIO



CODICE 82003

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Lombardia

PESO 1 kg circa

Bresaola biologica prodotta con carne italiana, senza conservanti

DESCRIZIONE

Carne di altissima qualità, proveniente da bovini nati, allevati e macellati in Italia, a certificazione biologica

ASPETTO

Bresaola di piccole dimensioni, simile a una slinzega di manzo, di colore leggermente più scuro rispetto ad una classica bresaola

SAPORE

Intenso, con una speziatura equilibrata e una buona sapidità

STAGIONATURA

Almeno 45 giorni

PRODUTTORE

Paganoni - Chiuro (SO)

SELEZIONATO PERCHÈ

La nostra scelta è ricaduta su una bresaola biologica prodotta utilizzando esclusivamente carne italiana bio di altissima qualità, senza conservanti, senza coloranti, senza nitriti e nitrati

CURIOSITÀ

La maggiore sapidità è dovuta a un maggior utilizzo del sale come conservante (4,5-5% vs. 3% circa nelle altre bresaeole) per evitare l'uso di nitriti e nitrati; il nome Primitiva è legato all'idea di come poteva essere in origine la bresaola, più simile a una slinzega, conservata in modo naturale