

## MANZO AL VAPORE AFFUMICATO



**CODICE** 82353

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE** Italia, Trentino Alto Adige

**PESO** 3 kg circa

Coscia di manzo cotta e affumicata

### DESCRIZIONE

Salume realizzato con coscia di vacche di razza Grigio Alpina nati, allevati e macellati in Trentino, cotto al vapore e leggermente affumicato

### ASPETTO

La carne si presenta di colore rosato, compatta e asciutta

### SAPORE

Sapido e aromatico con una piacevole morbidezza data anche dalla cottura a vapore

### STAGIONATURA

Non prevista

### PRODUTTORE

Fratelli Corra' - Smarano (TN)

### SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Provatelo accompagnato da una salsa tartara, un chutney di ananas, melanzana e menta o una crema di aceto balsamico di Modena. Consigliamo di affettarlo non troppo sottile

© 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.