

MUSETTO SINGOLO LOVISON



CODICE	80193
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	500 g circa (1 musetto)

Musetto friulano sottovuoto ideale anche per le ceste natalizie

DESCRIZIONE	Musetto friulano realizzato con carne di suini nazionali confezionato singolarmente in sottovuoto
ASPETTO	Si presenta di colore chiaro, asciutto al tatto, non eccessivamente grasso
SAPORE	Dolce, leggermente più magro e più morbido di altri prodotti simili
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Salumificio Lovison - Spilimbergo del Friuli (PN)
SELEZIONATO PERCHÈ	Pratica confezione singola, sottovuoto ideale anche per arricchire le ceste natalizie
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da cuocere senza forare il budello, in acqua fredda, facendolo sobbollire per tre ore a fiamma molto bassa. Gustatelo su un crostino di pane o con i contorni tradizionali: purè di patate, erbe cotte, lenticchie