

CARPACCIO DI BRESAOLA DI RAZZA PIEMONTESE PREAFFETTATO



CODICE	78052
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Piemonte
PESO	70 g

Carpaccio di bresaola prodotto con carne di bovino razza Piemontese, a fette

DESCRIZIONE	Carpaccio di bresaola prodotto con sottofese fresche di vitellone maschio esclusivamente di razza Piemontese
ASPETTO	La fetta si presenta di colore rosso vivo, il diametro è leggermente superiore rispetto alle classiche bresaole a causa della dimensione della fesa, che nella razza Piemontese è piuttosto grande
SAPORE	Il profumo è delicato, assolutamente non invadente; in bocca è solubile ed equilibrato
STAGIONATURA	Almeno 6 giorni
PRODUTTORE	Coalvi - Carrù (CN)
SELEZIONATO PERCHÈ	Un prodotto che si posiziona a metà tra un carpaccio e una bresaola, da carni esclusivamente italiane di bovini di razza Piemontes garantite dal consorzio COALVI: sicuramente un preaffettato top di gamma