

# TARTARE BOVINO ADULTO SCOTTONA



<b>CODICE</b>	84700
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>PESO</b>	150 g

Monoporzione per tartare di scottona di razza Limousine

<b>DESCRIZIONE</b>	Monoporzione per tartare ottenuta da tagli di coscia, girello, codone e spinacino di razza Limousine, lavorati rigorosamente dal fresco
<b>ASPETTO</b>	Si presenta a cubetti, come se tagliata a mano, non macinata, grazie alla particolare lavorazione che viene fatta non con il cutter ma con una macchina apposta con due griglie contrapposte e un'unica lama che replica il taglio a coltello
<b>SAPORE</b>	La consistenza della carne è soda, ma tenerissima al tempo stesso, si percepisce una fibra muscolare di pregio e si distinguono bene i diversi pezzi anche in virtù della modalità di taglio. Il sapore è dolce e delicato, privo di residui ferrosi o sierosi, molto elegante
<b>PRODUTTORE</b>	Le Capanne - Mozzecane (VR)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	I tagli utilizzati per la tartare vengono lavorati solo una volta a settimana, rigorosamente dal fresco, mai dal sottovuoto, per evitare che la carne prenda un gusto sgradevole; vengono utilizzati solo tagli di coscia, girello, codone e spinacino. Non viene usata la fesa perché altrimenti il colore risulterebbe disomogeneo
<b>CURIOSITÀ</b>	Il termine "Scottona" identifica una bovina di età inferiore ai 24 mesi che non ha mai partorito, dalla carne particolarmente tenera e succulenta; la Limousine è una razza bovina francese, dal manto rossastro e di media statura
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Deliziosa semplicemente condita con sale, pepe e olio oppure nella classica ricetta della tartare alla francese con salsa Worcester, prezzemolo, capperi sottaceto, scalogno, senape, tabasco e un tuorlo freschissimo