Data di creazione: 02/07/2025

TARTARE BOVINO ADULTO SCOTTONA

CODICE	84700
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	150 g

Monoporzione per tartare di scottona di razza Limousine

DESCRIZIONE	Monoporzione per tartare ottenuta da tagli di coscia, girello, codone e spinacino lavorati rigorosamente dal fresco di bovine di razza Limousine, allevate nell'azienda agricola di proprietà
ASPETTO	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 apposita con due griglie contrapposte e un'unica lama che replica il taglio a coltello
SAPORE	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
PRODUTTORE	Le Capanne - Mozzecane (VR)
SELEZIONATO PERCHÈ	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 perchè altrimenti il colore risulterebbe disomogeneo
CURIOSITÀ	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
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	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. Un'idea in più: tamponare bene la carne, condirla leggermente, quindi metterla in degli stampini in silicone, abbattere a -25°C e preparare dei freschi e sfiziosi cicchetti

© 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.