

# HAMBURGER DI BOVINO ADULTO SCOTTONA



<b>CODICE</b>	84702
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>PESO</b>	180 g circa l'uno

Hamburger prodotto unicamente con carne di bovine di razza Limousine

<b>DESCRIZIONE</b>	Hamburger prodotto unicamente con carne scottona, di razza Limousine, senza aggiunta di altri ingredienti
<b>ASPETTO</b>	La carne è macinata a grana più o meno fine; gli hamburger si presentano in buste da due pezzi confezionate sottovuoto
<b>SAPORE</b>	Morbido e succoso, buono l'equilibrio tra la parte grassa e la parte magra
<b>PRODUTTORE</b>	Le Capanne - Mozzecane (VR)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Un filiera completa quella gestita dai fratelli Fortuna all'allevamento Le Capanne, che vuole ridare valore all'allevamento di qualità, partendo dal benessere degli animali e dal controllo della loro alimentazione: le fondamenta per ottenere questa carne di qualità che ci ha conquistati dal primo assaggio
<b>CURIOSITÀ</b>	Il termine "Scottona" identifica una bovina di età inferiore ai 24 mesi che non abbia mai partorito: queste caratteristiche dell'animale permettono di avere una carne particolarmente tenera e succosa
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Perfetto alla griglia, alla piastra, in padella, al forno; per apprezzarlo al meglio si consiglia di non esagerare cottura: l'interno deve risultare rosato