Data di creazione: 12/10/2024

CODONE DI BOVINO ADULTO SCOTTONA

CODICE	84707
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	1,5 kg circa

Taglio di coscia di scottona di razza Limousine

DESCRIZIONE	Taglio di coscia di scottona di razza Limousine
ASPETTO	Ha una caratteristica forma a triangolo e presenta uno dei lati ricoperto da un dolce e leggero strato di grasso che conferisce tenerezza in cottura
SAPORE	Morbida e succosa, al palato emerge tutta la personalità di una carne saporita, ma molto elegante
PRODUTTORE	Le Capanne - Mozzecane (VR)
SELEZIONATO PERCHÈ	E' l'alimentazione delle bovine a determinare la qualità della carne, la sua consistenza e la sua marezzatura; per questo motivo il controllo dell'alimentazione è uno dei pilastri su cui si fonda l'azienda agricola Le Capanne, dove mais, soia e frumento vengono autoprodotti nei terreni agricoli di proprietà
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, che proviene dalla zona di Limousin, una vecchia regione della Francia ubicata sul Massiccio Centrale
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Il codone è un taglio di coscia solitamente utilizzato per bistecche, brasati e arrosti. E' il taglio tipico utilizzato in Brasile per la preparazione del Churrasco, dove è chiamato Picanha

© 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.