

TAGLIATA DI BOVINO ADULTO SCOTTONA



CODICE	84712
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	250 g circa

Monoporzione per tagliata ottenuta da scottone di razza Limousine

DESCRIZIONE	Monoporzione per tagliata ottenuta da tagli di noce o fesa di bovini di razza Limousine
ASPETTO	Confezionata singolarmente sottovuoto in pratiche confezione monoporzio
SAPORE	Morbida e succosa, al palato emerge tutta la personalità di una carne saporita, ma molto elegante
SELEZIONATO PERCHÈ	E' l'alimentazione delle bovine a determinare la qualità della carne, la sua consistenza e la sua marezza; 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; le bovine vengono acquistate in Francia, nella zona di Limoges, e portate in Italia all'età di circa 10/12 mesi; vengono quindi ingrassate nelle stalle dell'azienda agricola Le Capanne, con un minimo di permanenza di 6 mesi, e macellate a 16/18 mesi
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	E' perfetta per una cottura alla griglia, alla piastra o in padella

© 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.