

# FIorentINA CON FILETTO DI BOVINO ADULTO SCOTTONA



<b>CODICE</b>	84704
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>PESO</b>	1,2 kg circa

La classica fiorentina ricavata dalla parte finale della lombata 3 coste

<b>DESCRIZIONE</b>	La classica Fiorentina ricavata dalla parte finale della lombata 3 coste di scottona di razza Limousine, con l'osso a "T" e il filetto
<b>ASPETTO</b>	Bistecca con osso pregiata e succulenta; la grana è fine e la fibra elegante
<b>SAPORE</b>	È una carne raffinata che si distingue per il suo gusto succulento. In particolare si scelgono le bovine femmine che non hanno ancora partorito e di età inferiore ai 16 mesi, perchè risulta più buona la carne
<b>STAGIONATURA</b>	Non prevista
<b>PRODUTTORE</b>	Le Capanne - Mozzecane (VR)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	È l'alimentazione delle bovine a determinare la qualità della carne, la sua consistenza e la sua marezatura; 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
<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; 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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Questo taglio trova la sua massima espressione cotto sulla griglia. La Fiorentina va servita senza condimenti. Devono essere messi a disposizione della tavola calda: olio extravergine di oliva, sale macinato, pepe nero, rosmarino. Si consiglia di accompagnare la bistecca alla fiorentina con vini rossi e corposi come Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chianti, Brunello o Rosso di Montalcino