

## LINGUA BOVINA SELEZIONATA



<b>CODICE</b>	78020
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Piemonte
<b>PESO</b>	1,2 kg circa

Lingua di bovino intera, cotta e aromatizzata

<b>DESCRIZIONE</b>	Lingua bovina intera aromatizzata secondo l'originale ricetta Lenti, cotta in acqua
<b>SAPORE</b>	Leggermente sapida con piacevole aromatizzazione
<b>STAGIONATURA</b>	Non prevista
<b>PRODUTTORE</b>	Rugger Salumificio - Santena (TO)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Questa lingua viene prodotta senza l'aggiunta di polifosfati, senza lattosio e caseinati e non contiene fonti di glutine
<b>CURIOSITÀ</b>	La lingua bovina cotta è un salume tipico della cucina piemontese, in prevalenza viene preparata con il condimento tipico del 'Bagnet verde', oppure 'rosso' nella versione più piccante.
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ottima intiepidita, tagliata a fette non troppo sottili e servita con una crema di patate e del rafano