

LINGUA BOVINA SELEZIONATA



CODICE	78020
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Piemonte
PESO	1,2 kg circa

Lingua di bovino intera, cotta e aromatizzata

DESCRIZIONE	Lingua bovina intera aromatizzata secondo l'originale ricetta Lenti, cotta in acqua
SAPORE	Leggermente sapida con piacevole aromatizzazione
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Rugger Salumificio - Santena (TO)
SELEZIONATO PERCHÈ	Questa lingua viene prodotta senza l'aggiunta di polifosfati, senza lattosio e caseinati e non contiene fonti di glutine
CURIOSITÀ	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.
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottima intiepidita, tagliata a fette non troppo sottili e servita con una crema di patate e del rafano

© 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.