

CUBOTTO PER TAGLIATA DI COSCIA



CODICE 84751

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Piemonte

PESO 200 g circa

Monoporzione per tagliata di Fassone Piemontese

DESCRIZIONE	Monoporzione per tagliata ottenuta da tagli di coscia (scamone, fesa e noce) di bovini di Razza Piemontese
ASPETTO	La carne è compatta ma estremamente morbida al palato; presenta una fibra muscolare ben sviluppata e di pregio
SAPORE	Il sapore è sapido, pieno, senza residui ferrosi o sierosi, molto magra
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Coalvi - Carrù (CN)
SELEZIONATO PERCHÈ	Il Consorzio di Tutela 'Coalvi' raggruppa circa 1300 piccoli allevamenti a carattere familiare che seguono un rigido disciplinare per fornire un'eccellente qualità di carne e una migliore conformazione delle fasce muscolari dei bovini di Razza Piemontese. Inoltre, il disciplinare garantisce che l'ingrasso dei bovini da carne avvenga nel corso di almeno un anno e si basi su un'alimentazione ricca di cereali e foraggi
CURIOSITÀ	Il Fassone Piemontese regala delle carni non troppo ricche di grasso di marezzatura e molto morbide: questa caratteristica permette di poter valorizzare per intero l'animale potendone sfruttare tutti i tagli, sia quelli di posteriore per la griglia sia quelli di anteriore per bolliti e arrostiti. Un concetto di sostenibilità della macellazione a cui diamo molta importanza
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ideale per la griglia