

COSTATA DI FASSONE PIEMONTESE



CODICE 84759

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Piemonte

PESO 0,7 kg circa

Costata di Fassone Piemontese da circa 700 g

DESCRIZIONE

Costata ottenuta da bovini di Fassone Piemontese allevati secondo il disciplinare del Consorzio di Tutela 'Coalvi'

ASPETTO

Bistecca con osso dalla marezzatura rada e consistenza estremamente morbida al palato

SAPORE

Saporito, pieno e privo di residui ferrosi, molto elegante

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 arrosti. Un concetto di sostenibilità della macellazione a cui diamo molta importanza

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

La costata è uno dei tagli più famosi per la cottura alla griglia

© 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.