

ENTRECOTE DI FASSONE PIEMONTESE



CODICE	84766
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Piemonte
PESO	6 kg circa

Entrecote ottenuta da tagli di Fassone Piemontese

DESCRIZIONE	Entrecote, chiamata anche Ribeye, ottenuta dalla lombata di bovini di Razza Piemontese allevati secondo il disciplinare del Consorzio di Tutela 'Coalvi'
ASPETTO	Taglio di carne di grandi dimensioni; ha una carne soda ma estremamente morbida al palato; la fibra muscolare è ben sviluppata e di pregio
SAPORE	Saporito e pieno, privo di residui ferrosi, 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	E' un taglio ideale per ricavarne delle bistecche da cuocere ai ferri o sul barbecue