

CODONE DI SOTTOFESA DI FASSONE RAZZA PIEMONTESE



CODICE	84755
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia
PESO	2,5 kg circa

Codone di Fassone Piemontese

DESCRIZIONE	Taglio di carne di prima categoria ottenuto da sottofesa di bovini di razza Piemontese
ASPETTO	Taglio di carne a forma tendenzialmente triangolare e ricoperto su un lato da un sottile strato di tessuto connettivo
SAPORE	Molto tenera e per niente ferrosa
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 di 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	Taglio ideale per la preparazione del churrasco, la famosa grigliata brasiliana; per valorizzare il codone alla griglia consigliamo un condimento a base di sale rosso delle Hawaii, pepe Timut, erbe di provenza e curcuma