

## LONZA AL VAPORE



<b>CODICE</b>	80108
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>PESO</b>	2 kg circa

Lonza cotta a bassa temperatura, ideale per un servizio veloce

<b>DESCRIZIONE</b>	Lonza da carne fresca di suini nati, allevati e macellati Italia; priva di derivati del latte, glutine e glutammato
<b>ASPETTO</b>	Si presenta confezionata sottovuoto; la fetta è di colore rosa molto pallido, dalla consistenza morbida ma ben compatta al taglio
<b>SAPORE</b>	Dolce e delicato, con il tipico gusto della carne di suino cotta
<b>STAGIONATURA</b>	Non prevista
<b>PRODUTTORE</b>	Salumificio dei Castelli - Montecchio Maggiore (VI)
<b>CURIOSITÀ</b>	La lonza viene delicatamente speziata con un trito di carota, cipolla e capperi arricchito con sale, spezie e zucchero grezzo di canna, quindi cotta sottovuoto a vapore, a bassa temperatura
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ideale da servire tagliata a fette spesse e appena intiepidita, con una crema di verdure o un purè di sedano rapa; in estate è perfetta per un piatto freddo, tagliata sottile e accompagnata da salsa tonnata