

LONZA AL VAPORE



CODICE	80108
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	2 kg circa

Lonza cotta a bassa temperatura, ideale per un servizio veloce

DESCRIZIONE	Lonza da carne fresca di suini nati, allevati e macellati Italia; priva di derivati del latte, glutine e glutammato
ASPETTO	Si presenta confezionata sottovuoto; la fetta è di colore rosa molto pallido, dalla consistenza morbida ma ben compatta al taglio
SAPORE	Dolce e delicato, con il tipico gusto della carne di suino cotta
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Salumificio dei Castelli - Montecchio Maggiore (VI)
CURIOSITÀ	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
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	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