

FESA DI MANZO STAGIONATA AFFINATA AL VINO TAI ROSSO DOC COLLI BERICI



CODICE	80114
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Veneto
PESO	2 kg circa
** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa	

Fesa di manzo stagionata con vino rosso

DESCRIZIONE	Cuore di fesa di manzo salata a secco, stagionata e successivamente spruzzata con vino Tai Rosso Colli Berici DOC
ASPETTO	La fetta è di color rosso mattone intenso, quasi violaceo, morbida e compatta
SAPORE	Succulenta e solubile al palato, il vino conferisce freschezza e un tocco di acidità
STAGIONATURA	Almeno 1 mese
PRODUTTORE	Salumificio dei Castelli - Montecchio Maggiore (VI)
SELEZIONATO PERCHÈ	I prodotti del Salumificio dei Castelli non contengono derivati del latte, glutine e glutammato
CURIOSITÀ	Nel Salumificio dei Castelli, produttore dal 1998, viene data molta importanza alla lavorazione: dopo una scelta accurata delle carni, solo fresche, avviene il sezionamento manuale, a cui segue la fase di asciugatura e di stagionatura in locali dove temperatura e umidità vengono costantemente controllate con moderne tecnologie