

MUSETTO COTTO

**CODICE**

80102

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Veneto

PESO

380 g

Classico musetto veneto sottovuoto

DESCRIZIONE

Musetto realizzato con cotenna, carne e grasso di suino da carne fresca di animali esclusivamente italiani; privo di derivati del latte, glutine e glutammato

ASPETTO

Musetto a grana medio grossa, con evidente presenza di pepe e un buon equilibrio tra parte magra e parte grassa

SAPORE

Dolce, leggermente pepato

STAGIONATURA

Non prevista

PRODUTTORE

Salumificio dei Castelli - Montecchio Maggiore (VI)

SELEZIONATO PERCHÈ

I prodotti del Salumificio dei Castelli non contengono derivati del latte, fonti di glutine e glutammato

CURIOSITÀ

Viene cotto in maniera tradizionale, in acqua bollente per almeno tre ore, quindi viene abbattuto, scolato e confezionato sottovuoto

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Da rigenerare in pochi minuti, immergendo il sacchetto direttamente in acqua calda oppure in microonde (privo di sacchetto); irresistibile l'abbinamento con una spuma di rafano o con una buona senape