

LINGUA SALMISTRATA COTTO SPELLATA BOVINO ADULTO



CODICE	80101
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	1,2 kg circa

Uno dei tagli immancabili nel servizio del bollito, pronta all'uso, già cotta

DESCRIZIONE	Lingua di bovino adulto spellata, bollita in acqua, priva di derivati del latte, glutine e glutammato
ASPETTO	Si presenta intera e già spellata, pronta per il servizio e confezionata sottovuoto
SAPORE	Dolce, morbida al palato, leggermente speziata
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Salumificio dei Castelli - Montecchio Maggiore (VI)
CURIOSITÀ	La salmistratura è fatta a secco, secondo la vecchia ricetta del bisnonno: le lingue vengono disposte a strati e cosparse con una miscela di spezie, quindi pressate e marinate per circa 4 settimane e infine cotte e spellate
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da servire a fettine non troppo sottili, con un purè o della crema di rafano in accompagnamento; perfetta anche con un bagnetto verde