

# ETRUSCA DI SUINO CON SALSA AL WHISKY



<b>CODICE</b>	79117
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Toscana
<b>PESO</b>	350 g circa

Taglio dorsale marinato di suini allevati allo stato semi-brado

<b>DESCRIZIONE</b>	Taglio dorsale di suini allevati allo stato semi-brado in Toscana; il taglio dorsale viene marinato con birra di castagne che conferisce maggiore succulenza, quindi aromatizzata al whisky
<b>ASPETTO</b>	La carne si presenta soda e con una percentuale di grasso bilanciata, non eccessiva; la marinatura è ben distribuita su tutta la superficie
<b>SAPORE</b>	Dolce e gustosa, con un piacevole aroma conferito dalla salsa al whisky; accattivanti sia la morbidezza che la succulenza
<b>STAGIONATURA</b>	Non prevista
<b>PRODUTTORE</b>	Azienda Agricola Savigni - Pavana Pistoiese (PT)
<b>CURIOSITÀ</b>	I suini vengono allevati allo stato semi-brado all'interno di boschi dove possono alimentarsi con ciò che la natura offre: ghiande, erba e tuberi, con l'integrazione di mangimi biologici senza OGM e conservanti. Nella preparazione di questa carne ogni ingrediente ha la sua funzione: il massaggio con la birra aumenta la succulenza, gli olii vegetali rendono la carne più morbida e il sale migliora la conservazione oltre a contribuire al gusto insieme alla salsa.
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Buonissima alla griglia ma anche arrosto; si consiglia di trattarla con cottura a bassa temperatura sottovuoto a 72° per 9/10 ore e un successivo passaggio in padella oppure con arrostitura in forno a 220° per 11/13 minuti. Per chi non avesse modo di fare la cottura sottovuoto si possono utilizzare i classici metodi diretti: padella o griglia per almeno 25 minuti a fuoco vivo