

ETRUSCA DI SUINO CON SALSA AL PEPE



CODICE	79119
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
PESO	350 g circa

Taglio dorsale marinato di suini allevati allo stato semi-brado

DESCRIZIONE	Carne di suini allevati allo stato semi-brado in Toscana; il taglio dorsale viene marinato con birra di castagne che conferisce maggiore succulenza, quindi aromatizzata con salsa al pepe
ASPETTO	La carne si presenta soda e con una percentuale di grasso bilanciata, non eccessiva; la marinatura è ben distribuita su tutta la superficie
SAPORE	Dolce e con una leggera nota di pepe; accattivante sia per la morbidezza che per la succulenza
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Azienda Agricola Savigni - Pavana Pistoiese (PT)
CURIOSITÀ	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
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	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 per una perfetta reazione di Maillard 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