

PASTRAMI NOSTRANO



CODICE	82356
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
PESO	2 kg circa

Punta di petto di manzo italiano dalla consistenza morbidissima

DESCRIZIONE	Punta di petto di manzo da bovino italiano dalla consistenza morbidissima immersa in salamoia con solo sale marino e cotta in forno
ASPETTO	La fetta si presenta di colore rosa scuro, particolarmente succosa e morbida al taglio
SAPORE	La carne è saporita ma equilibrata, le spezie e la salamoia non sono troppo invadenti, piacevolmente succosa e per nulla stopposa. Ha note marcate di pepe, cumino e chiodi di garofano
PRODUTTORE	Fratelli Corra' - Smarano (TN)
SELEZIONATO PERCHÈ	Oltre alla proposta di prodotti tipici trentini, i Fratelli Corrà hanno deciso di sperimentare, come in questo caso, anche con alcune ricette provenienti da gastronomie internazionali, applicando nel processo di lavorazione le profonde conoscenze maturate in anni di esperienza di gestione di una materia prima di qualità
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da utilizzare a fette non troppo sottili per realizzare l'iconico panino newyorkese; ottimo per farcire sandwich, si abbina alla senape piccante e al pane di segale; si presta anche a soluzioni più originali come la farcitura di una pizza bianca con melograno e stracciatella affumicata