

## PASTRAMI NOSTRANO



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

Punta di petto di manzo italiano dalla consistenza morbidissima

<b>DESCRIZIONE</b>	Punta di petto di manzo da bovino italiano dalla consistenza morbidissima immersa in salamoia con solo sale marino e cotta in forno
<b>ASPETTO</b>	La fetta si presenta di colore rosa scuro, particolarmente succosa e morbida al taglio
<b>SAPORE</b>	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
<b>PRODUTTORE</b>	Fratelli Corra' - Smarano (TN)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	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