

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 immersa in salamoia, dalla consistenza morbidissima
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	L'attività oggi è portata avanti da Luca e Pio che lavorano carni selezionate di bovini, suini e di selvaggina per realizzare un'ampia proposta di salumi artigianali tradizionali
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