

PULLED PORK



CODICE	82357
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
PESO	1 kg circa

Spalla di maiale cotta a bassa temperatura e già sfilacciata ("pulled")

DESCRIZIONE

Carne di spalla di maiali trentini cotta lentamente con spezie, in particolare con la paprika affumicata in azienda con lo stesso fumo freddo utilizzato anche per la produzione dei salumi affumicati; è privo di conservanti

ASPETTO

Il prodotto si presenta già sfilacciato ("pulled"), imbustato e pronto all'uso, previo riscaldamento; la carne risulta ben cotta e per nulla unta con gli sfilacci ben visibili

SAPORE

Rustico, speziato con note di kummel e leggermente piccante per nulla invadente al palato

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

Rawivatelo in padellino o in microonde per farcire il vostro bun, con l'aggiunta di verdure fresche a piacere è un prodotto ottimo come confort food oppure per una cena tra amici insieme a salse e polenta