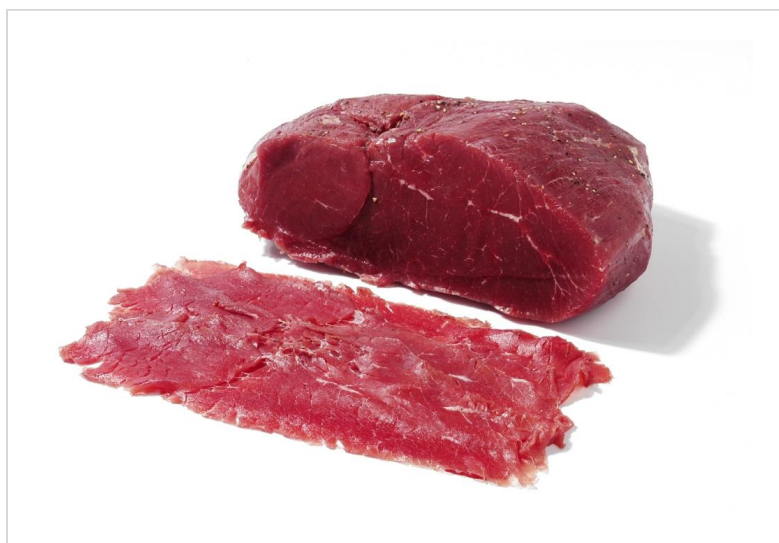



Carne Salada



POCHODZENIE PRODUKTU:

Trydent-Górna Adyga



 Bez glutenu

 Bez laktozy

Opis

Carne salada to surowe, marynowane mięso z najbardziej szlachetnych partii udźca wołowego. Starannie wyselekcjonowane, najlepszej jakości mięso przygotowywane jest zgodnie z tradycyjnymi rzemieślniczymi recepturami z rejonu Trydentu.

Surowe mięso, natarte solą morską, pieprzem i przyprawami, marynuje się przez około 30 dni w zalewie, pozwalając, aby stopniowo i w naturalny sposób nabierało aromatu przypraw. Zapeklowane w ten sposób mięso jest niezwykle delikatne, miękkie i wykwentne. Zaleca się kroić je cieniutko na carpaccio, bądź w grubsze plastry i podsmażyć na patelni.

Sugestie

Wspaniale jako przystawka: carpaccio z carne salada czyli cieniutko krojone plastry surowego mięsa podane np. z płatkami parmezanu, oliwą z oliwek i cytryną bądź rukolą. Wśród tradycyjnych przepisów z okolic Trydentu znajdziemy również np. carne salada e fasoi, czyli smażone grubsze plastry mięsa podane w akompaniamencie fasoli.

Dane techniczne

SKŁADNIKI: Mięso wieprzowe, sól, piperz, aromaty, papryczka ostra. Surowe mięso wołowe, sól, pieprz, przyprawy.

ALERGENY:

OPAKOWANIE:

WAGA: ok. 2 kg



SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:

KRAJ POCHODZENIA:

Włochy