



*La Valdostana*

# MOTZETTA DI BOVINO

**P.A.T.**

Prodotto  
Agroalimentare  
Tradizionale

## Ingredienti

Carne di bovino (origine: di razza valdostana), Sale, Spezie, Destrosio, Saccarosio, Aromi naturali, Piante aromatiche di montagna. Antiossidanti: E301. Conservanti: E252, E250.

## Consigli d'uso

Conservare in frigorifero (tra 0° e + 6°C), o preferibilmente in una zona fresca e aerata. Per una migliore ossigenazione si consiglia di estrarlo dalla busta sotto vuoto circa 15 minuti prima di consumarlo. Oggi è considerata un piatto molto prelibato, ideale tagliata sottile viene servita solitamente come antipasto, il sapore deciso e completo e il profumo intenso fanno sì che preferisca gustarla senza alcun tipo di condimento, ma si può accompagnarla all'olio di noce per un abbinamento ricercato.

## Valori nutrizionali

Valori medi per 100 gr. di prodotto

Valore energetico	Kj	790,4
	Kcal	186,3
Grassi	g	1,1
di cui saturi	g	0,9
Carboidrati	g	0,1
di cui zuccheri	g	0,1
Proteine	g	44
Sale	g	4,5



La Motzetta di bovino valdostano, è ottenuta dalla lavorazione di tagli, magri di coscia posti a macerare insieme alle erbe di montagna, sale, spezie e altri aromi naturali per almeno venti giorni, prima di essere essiccata per un periodo variabile da uno a tre mesi, a seconda della dimensione.

La tipicità e la qualità di questo prodotto risiedono nell'utilizzo di carne di pura razza valdostana, proveniente da bovini cresciuti negli alpeggi e alimentati con foraggi privi di OGM.

La Motzetta di bovino si presenta allo sguardo tenace e corazzata, ma in bocca diventa tenera e gustosa.

## Specifiche di vendita



Cod. 24  
Pezzatura da ca 1 kg

Cod. 24SV  
Confezione da ca 1 kg sotto vuoto

Cod. 24PSV  
Confezione da ca 300 g sotto vuoto



Cod. 24AM100  
Vaschetta da 90 g

