



Lo Boc

Salame cotto di capra



Specifiche di vendita

Cod. 41SV

Confezione da 450 g sotto vuoto

Cod. 41PSV

Confezione da 250 g sotto vuoto

Dalle prelibate carni di capra valdostana si ottiene Lo Boc, salame cotto dal colore rosato e dalla caratteristica grana spessa.

Lo Boc è prodotto con diverse parti dell'animale accuratamente snervate, sgrassate e successivamente tritate. Ad esse si aggiungono porzioni di carne suina (in quantità inferiore a quella di capra) costituite da lardo e spalla. Completano l'impasto il sale, le spezie, gli aromi naturali e il vino bianco. Insaccato in budelli naturali, Lo Boc viene cotto per circa 8/10 ore ad una temperatura non superiore agli 80°. Ne risulta un salame morbido e saporito, ottimo servito a fettine da almeno un centimetro di spessore oppure tagliato a dadini nelle insalate. Lo Boc viene venduto esclusivamente in confezioni sottovuoto e rappresenta un esempio concreto di come il Salumificio Maison Bertolin ha saputo riscoprire e valorizzare la carne caprina.

Valori nutrizionali

Valori medi per 100 gr. di prodotto

Valore energetico	Kj	1079
	Kcal	260
Grassi	g	21,4
di cui saturi	g	12,7
Carboidrati	g	0,7
di cui zuccheri	g	0,7
Proteine	g	16,2
Sale	g	2,32

Ingredienti

Carne di Capra 56%, Suino 38%, Sale, Destrosio, Saccarosio, Spezie, Aromi Naturali, Piante Aromatiche di Montagna, Antiossidante: Ascorbato di Sodio, Conservante: Nitrito di Sodio.

Consigli d'uso

Conservare in frigorifero (tra 0° e + 6°C). Per una migliore ossigenazione si consiglia di estrarlo dalla busta sotto vuoto circa 15 minuti prima di consumarlo. Dopo l'apertura avvolgere in carta di alluminio o pellicola trasparente. Ottimo antipasto freddo, buono da solo o come ingrediente di insalate primaverili. Può anche essere scaldato e consumato insieme a delle patate bollite o a della purée.