



Messata di bovino



Specifiche di vendita

Cod. 23SS

Confezione da 1.8 kg sotto vuoto

Dal pregiato taglio di coscia di bovino chiamato “tondino” o “magatello”, nasce la Messata di bovino, morbida e delicata carne, ottima tagliata sottile e condita con un poco di Olio di Noce. Il taglio “tondino” ne caratterizza la forma, arrotondata e lineare che permette di tagliare le fettine della stessa dimensione; la Messata di bovino è simile ad una Mocetta fresca, il procedimento per la sua preparazione infatti è identico a quello del tipico prodotto valdostano ma evita la stagionatura.

Per questo motivo la carne risulta comunque molto gustosa ma la consistenza è più morbida e sostanziosa, la Messata di bovino viene venduta in confezioni sotto vuoto.

Valori nutrizionali

Valori medi per 100 gr. di prodotto

Valore energetico	Kj	751,3
	Kcal	177,1
Grassi	g	1,1
di cui saturi	g	0,9
Carboidrati	g	0,1
di cui zuccheri	g	0,1
Proteine	g	41,7
Sale	g	5,425

Ingredienti

Carne di bovino, 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).

Per una migliore ossigenazione si consiglia di estrarlo dalla busta sotto vuoto circa 15 minuti prima di consumarlo.

È indicata come antipasto di menù raffinati. Il suo sapore aromatico è particolarmente esaltato dall'abbinamento con dell'olio di noce.