



Mocetta di camoscio



Specifiche di vendita

Cod. 26SV

Confezione da ca 250 g sotto vuoto

La Mocetta di Camoscio viene preparata con i soli tagli di coscia, la cui carne compatta e magra produce minor scarto.

La carne viene lasciata a macerare insieme ad erbe di montagna, sale, spezie e aromi naturali per almeno una ventina di giorni prima di essere essiccata per un periodo che può variare da uno a tre mesi, a seconda delle dimensioni del pezzo.

Le origini della Mocetta sono molto antiche, risalgono ai tempi in cui esisteva l'esigenza di dover conservare a lungo i cibi per i periodi invernali, quando le risorse alimentari diventavano poco disponibili.

Valori nutrizionali

Valori medi per 100 gr. di prodotto

Valore energetico	Kj	1300
	Kcal	310

Grassi	g	14
--------	---	----

di cui saturi	g	7
---------------	---	---

Carboidrati	g	1
-------------	---	---

di cui zuccheri	g	1
-----------------	---	---

Proteine	g	45
----------	---	----

Sale	g	2,5
------	---	-----

Ingredienti

Carne di camoscio, 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.