



Mocetta di capriolo



Specifiche di vendita

Cod. 58SV

Confezione da ca 250 g sotto vuoto

La Mocetta di capriolo 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	1287
	Kcal	308
Grassi	g	17,6
di cui saturi	g	8,9
Carboidrati	g	1
di cui zuccheri	g	1
Proteine	g	36,4
Sale	g	2,532

Ingredienti

Carne di Capriolo, 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 si preferisca gustarla senza alcun tipo di condimento.