



Motzetta di capra



P.A.T.

Prodotto
Agroalimentare
Tradizionale

Specifiche di vendita

Cod. 33SV

Confezione da ca 250 g sotto vuoto

La Motzetta di capra 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 Motzetta 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	855,9
	Kcal	202,8
Grassi	g	4,8
di cui saturi	g	1,3
Carboidrati	g	0,1
di cui zuccheri	g	0,1
Proteine	g	39,8
Sale	g	8,575

Ingredienti

Carne di capra, 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.