



# Mocetta di bovino



## Specifiche di vendita

Cod. 23

Pezzatura da ca. 1.2 kg

Cod. 23SV

Confezione da ca. 1.2 kg sotto vuoto

Cod. 23PSV

Confezione da ca. 300 g sotto vuoto

Cod. 23AM-100

Vaschetta da 90 g

La Mocetta di bovino 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	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.

Antiossidante: Ascorbato di Sodio, Conservanti: Nitrato di Potassio, Nitrito di Sodio.

## 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.



# Mocetta bovina

## Vaschetta affettato



### Specifiche di vendita

Cod. 23AM-100

Vaschetta da 90 g

La Mocetta di bovino 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	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.

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.