



# Violino di camoscio



## Specifiche di vendita

Cod. 46

Pezzatura da ca 1,5 kg

Cod. 46SV

Confezione da ca 1,5 kg sotto vuoto

Il Violino di camoscio è, insieme alla Motzetta, un antico e nobile sapore di carne essiccata riproposto dal Salumificio Bertolin. Si ricava dalle sole cosce (la parte meno grassa) di camosci, lavorate lasciando l'osso all'interno così da conferire l'aspetto di un piccolo prosciutto crudo.

Per la sua preparazione viene posto a macerare insieme ad aromi naturali e spezie per 15/20 giorni durante i quali, a giorni alterni, si procede al "massaggio". Dopo essere stato appeso ad asciugare per poco meno di una settimana, si passa all'essiccazione vera e propria che, a seconda della pezzatura, varia da 1 a 3 mesi.

Dal gusto unico e inconfondibile, è ideale come antipasto e invitante stuzzichino. Il suo nome deriva dal fatto che per affettarlo comodamente bisogna "suonarlo" come un Violino, adagiando la sua parte inferiore sulla propria spalla e usando un coltello molto affilato come bacchetta.

## 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

Coscia 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.