



**CARNI ROSSE
FRESCHE**

VITELLONE FRESCO

BOV.AD. LOMBATA 8C BUEY CACHENA LAV KG25

CODICE

14424

14425 (CODICE LAVORAZIONE)

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

La lombata di buey cachena è un taglio pregiato, ottenuto da bovini di piccola taglia allevati allo stato brado in galizia e portogallo, noto per la carne succulenta, saporita e spesso sottoposta a lunghe frollature (dry aged) per esaltarne il gusto intenso e la marezatura. È ideale per cotture alla griglia.

CATEGORIA / RAZZA

Razza: Cachena, bovino autoctono rustico di montagna.

Stato della Razza: È considerata una razza autoctona a rischio di estinzione.

Allevamento: Allo stato brado, alimentazione naturale su pascoli.

Carne: Succulenta, tenera e gustosa grazie all'allevamento all'aperto.

Frollatura: Spesso proposta con frollature dry-aged di 60 giorni o più.

Cottura: eccellente alla griglia, spesso iniziata in modalità indiretta e finita su ghisa.

SHELF LIFE

15 giorni dalla data di confezionamento.



* Informazioni non verificate e fornite a solo scopo indicativo

