



**CARNI ROSSE
FRESCHE**

VITELLONE FRESCO

BOV.AD. LOMBATA 8C MINHOTA PORT. KG.28

CODICE

14361

14362 (CODICE LAVORAZIONE)

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

la lombata di minhota è un taglio di carne bovina di altissimo pregio proveniente dal nord del portogallo (regione del minho), nota per la sua intensa marezzatura e il caratteristico grasso giallo paglierino. questa carne, spesso frollata per lunghi periodi (dry-aged), è succosa, aromatica e ideale per cotture veloci ad alta temperatura, come la griglia.

CATEGORIA / RAZZA

Caratteristiche: Colore rosso intenso, marezzatura fine e grasso giallo dorato che indica la qualità superiore e l'alimentazione a pascolo

Provenienza: Razza autoctona portoghese.

Tagli: Dalla lombata si ottengono costate e Fiorentine (T-bone) eccezionali.

Frollatura: spesso sottoposta a frollatura per gravità, che ne esalta la tenerezza e il sapore.

SHELF LIFE

15 giorni dalla data di confezionamento.

* Informazioni non verificate e fornite a solo scopo indicativo

