



**CARNI ROSSE
FRESCHE**

VITELLONE FRESCO

BOV.AD. LOMB.8C ASTURIANA KG.25

CODICE

14443

14444 (CODICE LAVORAZIONE)

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

La lombata asturiana (spesso tenera asturiana igp o asturiana de los valles) è una carne pregiata di origine spagnola, nota per la sua estrema tenerezza, sapore intenso e consistenza soda. deriva da allevamenti allo stato brado, spesso sottoposta a frollatura dry aged (30-50 giorni), ottima servita al sangue come costata o t-bone.

CATEGORIA / RAZZA

Proviene principalmente dalla razza Asturiana de los Valles o Asturiana de la Montaña, caratterizzate da pascoli naturali e allattamento materno.

Qualità della Carne: La carne ha un colore che varia dal rosa al rosso intenso. Si distingue per la finezza delle fibre e un grasso solitamente dorato, specialmente nei capi più maturi (grass fed).

Tagli: Si consuma prevalentemente come Costata (senza filetto) o T-Bone/Fiorentina (con filetto), ideale per cotture alla griglia, "reverse searing" o sottovuoto.

Frollatura: spesso proposta con frollatura dry aged dai 30 ai oltre 50 giorni per esaltarne la tenerezza e il gusto.

SHELF LIFE

15 giorni dalla data di confezionamento.

UTILIZZO:

La lombata asturiana è perfetta per chi ama bistecche dal sapore deciso ma dalla carne molto tenera. Si consiglia di cuocerla al sangue o al massimo media (medium-rare) per preservarne le qualità.

* Informazioni non verificate e fornite a solo scopo indicativo

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it