



**CARNI ROSSE
FRESCHE**

VITELLONE FRESCO

**BOV.AD. LOMB.8C MERTOLENGA
KG.25**

**CODICE
14445**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

La lombata di mertolenga è un taglio pregiato proveniente da bovini di razza mertolenga, una razza portoghese (spesso allevata in spagna) rinomata per la qualità delle sue carni. È un prodotto protetto, a volte associato a marchi slow food per la salvaguardia della razza, spesso caratterizzato da una lunga frollatura per esaltarne sapore e tenerezza.

CATEGORIA / RAZZA

Caratteristiche: Carne di alta qualità, con buona marezzatura, tenera e succosa. La razza si distingue per il pelo rossiccio con macchie bianche.

Origine: Portogallo/Spagna. La carne Mertolenga DOP è prodotta in zone specifiche dell'Alentejo.

Utilizzo: Eccellente per bistecche, fiorentine o costate, spesso preparate con frollature importanti per intensificarne il gusto intenso.

Rarità: considerata una carne di nicchia e di prestigio nel panorama delle carni europee di alta qualità.

SHELF LIFE

15 giorni dalla data di confezionamento.

UTILIZZO:

Questa carne è apprezzata dagli intenditori per il sapore autentico e la tradizione legata all'allevamento estensivo della razza..

* 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