



CARNI LAVORATE

VITELLONE FRESCO

LOMBATA SORANA 8 C. VENETA KG.22

**CODICE
05081**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Lombata di scottona. Carne bovina fresca in osso.

Origine: Europa

Allevato: Europa/Italia

Macellato: Italia

Sezionato: Italia

Pezzatura: In osso appeso a gancio. Peso 20-22 kg circa.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

-Colore: Rosso, tipico della carne fresca di bovino adulto

-Odore: Assenza odori anormali

-Consistenza: Soda

INGREDIENTI

100% Carne Bovina

PREPARAZIONE

La lombata è il taglio di carne ricavato dalla parte posteriore dell'animale, basata sulle sei vertebre lombari e al cui interno è posizionato il filetto. Un taglio di carne tra i più pregiati, diviso a sua volta (in base alla macellazione) in lombata e costata. Da questo pregiato taglio di carne si possono ricavare la "classica" costata di manzo con l'osso ma anche l'entrecote senza osso o la celeberrima bistecca alla fiorentina.

Ricoperta da un sottile strato di grasso esterno, la lombata si presenta come un taglio molto tenero e incredibilmente versatile anche se, come è noto, predilige cotture veloci o di media durata.



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