

BOVINO

RENANA D'ANGUS



Pancetta di Aberdeen Angus irlandese, legata a mano in budello naturale

4 kg

PESO MEDIO

150 gg

STAGIONATURA

0 / +4°C

CONSERVAZIONE

Eccellenza 100% di bovino, prodotta con solo pancetta di incrocio di Aberdeen Angus proveniente dall'Irlanda. L'Angus nasce, cresce e matura in Irlanda, mentre il finissaggio e la macellazione avvengono in Italia. Spezzoni di pancetta vengono massaggiati più volte con sale marino, una miscela di aromi naturali freschi, erbe aromatiche e spezie di alta qualità. Sapientemente pressati e messi in forma, vengono protetti con budello naturale e legati a mano.

A questo punto la renana è pronta per una lunga stagionatura, che avviene senza fretta in ambienti bui e freschi e durante la quale maturano aromi intensi e note di sapore uniche, per una totalità di sensazioni senza pari. Esternamente ha un aspetto rustico, importante e dalla forma cilindrica. Al taglio è sostenuta, il profumo è intenso, è gustosa, burrosa e si scioglie in bocca. Il gusto è deciso ma delicato, raffinato e con sentori di cantina.