

Battuta Piemontese Sapori&Dintorni



Descrizione

La Battuta Piemontese Sapori e Dintorni è carne di bovino adulto di razza piemontese, di un bel rosso vivo. Non tutti sanno che è tra le carni più apprezzate sia per il sapore che per la sua tenerezza. Questa carne è selezionata e controllata secondo le regole della filiera Percorso Qualità.

Classificazione:Bovini

Tipologia:Rossa

Consigli in cucina

La Battuta Piemontese è una delle carni migliori per essere assaggiata cruda. Il condimento è molto semplice: si può gustare con un filo d'olio e poco sale, oppure con olive, capperi, cipolla, senape e tuorlo d'uovo. Per i palati più raffinati, ottimo è l'abbinamento con scaglie di grana e/o tartufo.

Curiosità

Si chiama Battuta per distinguerla dalla carne macinata. Infatti, la Battuta Piemontese viene sminuzzata con il coltello e questo permette alla carne di mantenere la sua consistenza e fragranza (cosa che si perde, invece con la tritatura). La Battuta si conserva a una temperatura tra 0°C e 2°C. Consigliamo, comunque, il suo consumo entro due giorni dall'apertura della confezione.

Proprietà nutrizionali

La carne piemontese usata per la battuta è, di solito, molto magra e per questo contiene pochi grassi e colesterolo. Sono presenti invece la vitamina E, sali minerali come il ferro e proteine.