

Bistecca Danese



Descrizione

La carne danese, dal colore rosso acceso e dal sapore gradevole, è una delle carni più apprezzate al mondo. È caratterizzata dalla giusta proporzione tra grasso intramuscolare e carne. Gli allevamenti in Danimarca sono di elevatissima qualità e la carne che ne proviene è particolarmente pregiata e caratterizzata dalla morbidezza e da piccole infiltrazioni di grasso che la rendono particolarmente tenera.

Classificazione:Bovini

Tipologia:Rossa

Consigli in cucina

Le bistecche sono realizzate con la parte anteriore del filetto di carne danese. Ideali da cuocere sulla brace per breve tempo. Non ha bisogno di troppi condimenti, per insaporirla sono sufficienti olio extravergine d'oliva e pepe.

Curiosità

In Danimarca la carne era simbolo di benessere e di status sociale elevato. Nel Medioevo infatti la carne fresca si consumava solo nei mesi che precedevano il Natale, durante il resto dell'anno si consumava solo carne conservata sotto sale o affumicata.

Proprietà nutrizionali

Questa carne rossa ha un importante contenuto di proteine di alto valore e di micronutrienti utili per l'organismo. Inoltre è fonte di elevato contenuto di vitamine B2, B3, B5, B6 e B12.