

Vitello da Latte



Descrizione

Il vitello da latte è un bovino molto giovane, dalla carne molto tenera. Viene macellato tra gli 8 ed i 10 mesi. La sua particolarità è che dopo alcune settimane di lattazione materna, viene nutrito con porzioni di latte giornaliera dagli allevatori. In aggiunta ha a disposizione anche mangime e acqua, in base ai suoi bisogni.

Classificazione:Bovini

Tipologia:Rossa

Consigli in cucina

Grazie alla morbidezza della sua carne, il vitello da latte si presta molto bene in cucina da realizzare come arrosto, bocconcini da cuocere in padella con la loro cremina oppure filetto al latte in padella.

Curiosità

Il vitello da latte può essere un bovino molto giovane di razza Frisona Holstein. Di frequente può anche appartenere alla razza Blue Belga oppure possono esserci incroci Frisona, Blue Belga.

Proprietà nutrizionali

Il vitello da latte possiede pochi grassi e proteine nobili di alta digeribilità. Inoltre, è ricco di vitamine del gruppo B, minerali e aminoacidi essenziali.