



Codice:	07-005		Pz./Collo:	6
Formato:	1/1	Latta	Porzioni:	4/5
Peso netto:	800g		TMC:	36 mesi

Ingredienti principali

Polpa di capriolo, polpa di cervo, acqua, vino rosso, olio d'oliva, sale, cipolla, burro, aromi, spezie.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso scuro.

Sapore e profumo: intenso e fragrante.

Aspetto e Consistenza: polpa scelta, cubettata a mano di pezzatura omogenea e dalla consistenza morbida.

Avvertenze per la conservazione

Conservare i barattoli in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore; dopo l'apertura, riporre in frigorifero (0-4°C) e consumare in breve tempo.

Natura e caratteristiche del prodotto

Una lunga marinatura della carne in corposo vino rosso, verdure e spezie, conferiscono alla selvaggina l'inconfondibile sapore del salmì. La carne si presenta morbida ma allo stesso tempo compatta.

Argomentazioni di vendita

Prodotto di notevole qualità, preparato con cura ed attenzione secondo la tipica ricetta alpina, pronto per essere servito. La qualità della pietanza si sposa alla praticità d'uso in quanto permette di evitare i lunghi tempi di marinatura, lavorazione e preparazione della carne altrimenti necessari, permettendo così di avere costantemente nel menù questa pietanza o di risolvere con estrema facilità eventuali emergenze di cucina. Riscaldabile nel forno a microonde da servire con polenta a fette abbrustolita.

Clientela interessata

Prodotto da offrire a ristoranti, locande, osterie, rosticcerie e trattorie. È una validissima proposta per enoteche e wine bar che propongono piatti caldi, in quanto è un ottimo secondo già pronto, riscaldabile nel forno a microonde da servire con polenta a fette abbrustolita.

Modi d'uso

Pietanza pronta per essere riscaldata in tegame o nel forno a microonde, avendo cura di lasciare interi i pezzi di carne. Si può personalizzare aggiungendo del vino rosso corposo o del liquore secco, bacche di ginepro oppure un trito di salvia e rosmarino. Si accompagna alla polenta, al purè di patate o alle patate alla lionese (con cipolla).

Idee e suggerimenti dello chef

Risotto del cacciatore – Realizzare un buon risotto alla parmigiana, spiattare e prima di servire porre al centro del piatto un cucchiaino di selvaggina ben calda, spolverare leggermente con un trito di salvia e rosmarino e servire.

Scaldare la selvaggina e servirla con polenta fumante, contornata da funghi misti Dolomiti trifolati, saltati in padella con fondo bruno Ginos.