



# IL FILETTO ROSA

Una ricetta esclusiva per un prodotto di alta gastronomia, **premiato dall'Accademia Italiana di Cucina**.

Il filetto Rosa è prodotto con una meticolosa cura della materia prima: viene utilizzata solo la lonza di **suini nazionali**, 'sfilettata ad arte', accuratamente privata del grasso di copertura. La fine aromatizzazione con erbe e spezie, la delicata affumicatura a freddo e la sua succosità conferiscono al prodotto un'appetibilità irresistibile. Spiegano anche l'associazione che alcuni ne fanno al salmone, tanto da chiamarlo 'filetto salmonato'.

Non da ultimo, il nutrizionale equilibrato (5% di grassi) e l'assenza di polifosfati aggiunti, di glutine, di latte e derivati, ne fanno un prodotto adatto a tutti. Ottimo da solo, eccezionale se condito con olio, limone e un pizzico di pepe, come il salmone o la bresaola di manzo.



<b>Codice articolo</b>	41305
<b>Peso medio</b>	2 kg
<b>Imballo</b>	1 pz./CT
<b>T.M.C.</b>	45 giorni
<b>Codice EAN</b>	2455370



*Rosa*