



ANNONCES

Alta Gastronomia

Pintade Désossée Cuite au four



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

Pintade Désossée Cuite au four

Spécialité de l'Émilie-Romagne



Produit cuit à base de viande de pintade et de plantes aromatiques. Dérive du désossage complet de la pintade, farcie et bridée à la main, puis cuite au four.



Comment la déguster:
coupée en tranches, elle est parfaite accompagnée de pommes de terre, d'une jardinière ou d'une sauce aux champignons. Pour exalter la farce et l'arôme du plat, servir avec un vin rouge, par exemple un Chianti Classico.

Sans allergènes, OGM, contaminants, dérivés d'œufs ou poisson, polyphosphates ajoutés, glutamate monosodique, protéines de soja, sulfites, amidons.

Poids	Kg. 2,1 +/- 0,200
Format	pièce entière sous vide
Conservation	de 0 à 4° C





ANNONCES

Alta Gastronomia

Viande Salée

Viande Salée



Spécialité du Trentin

Un délice du Trentin, fruit d'une ancienne tradition qui est réalisée à partir de la noix de bœuf. Une fois débarrassés des parties grasses et tendineuses, les morceaux sont saupoudrés d'un mélange de sel et d'épices, puis laissés reposer pendant 15 jours environ.



Comment la déguster:

coupée en tranches fines comme un carpaccio et accompagnée de roquette, d'écaillés de Parmigiano Reggiano et d'un filet d'huile. Puis servir avec un Sauvignon Doc. C'EST un plat froid riche en protéines et extrêmement pauvre en graisses.



Sans allergènes, OGM, contaminants, dérivés d'œufs ou poisson, polyphosphates ajoutés, glutamate monosodique, protéines de soja, sulfites, amidons

Poids	Kg. 1,8/2,2
Format	demi-pièce sous vide
Conservation	de 0 à 4° C

Alta Salumeria, Altissimi Piaceri



Jarret de Porc



Recette Ladine

Ce plat ne peut certainement pas manquer sur la table des amateurs de viande, riche et savoureux, il fera le plus grand plaisir à leurs papilles. Son ingrédient secret est une cuisson longue à petit feu, que nous avons déjà réalisée pour obtenir une viande tendre et succulente.



Comment le déguster:
Le jarret de porc cuit au four accompagné de pommes de terre est parfait ! Vous pouvez aussi le servir avec une compote d'oignons et un filet de vinaigre balsamique, ou l'accompagner de petits oignons de Boretto ou d'une sauce aigre-douce.

Sans allergènes, OGM, contaminants, dérivés d'œufs ou poisson, polyphosphates ajoutés, glutamate monosodique, protéines de soja, citrates, sulfites, amidons.

Poids	Gr. 800
Format	vendu sous vide en sachet aluminium
Conservation	de 0 à 6 °C



ANNONCES

Salumi Tipici e Tradizionali

Pancetta Fumée Affinée



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

Pancetta Fumée Affinée

Spécialité du Haut-Adige

Obtenu à partir de poitrines de porc salées, aromatisées à la main, fumées au bois de hêtre et affinées.



Comment le déguster:

La pancetta fumée, au goût à la fois doux et savoureux, trouve diverses utilisations en cuisine où elle remplace souvent la joue de porc pour réaliser des sauces comme la carbonara ou l'amatriciana. Fantastique lorsqu'elle est coupée en tranches fines et dégustée avec du pain.



Sans allergènes, OGM, contaminants, dérivés d'œufs ou poisson, polyphosphates ajoutés, glutamate monosodique, protéines de soja, citrates, sulfites, amidons.

Poids	Kg. 2,5 /3
Format	demi-pièce sous vide
Conservation	dans un endroit frais et sec



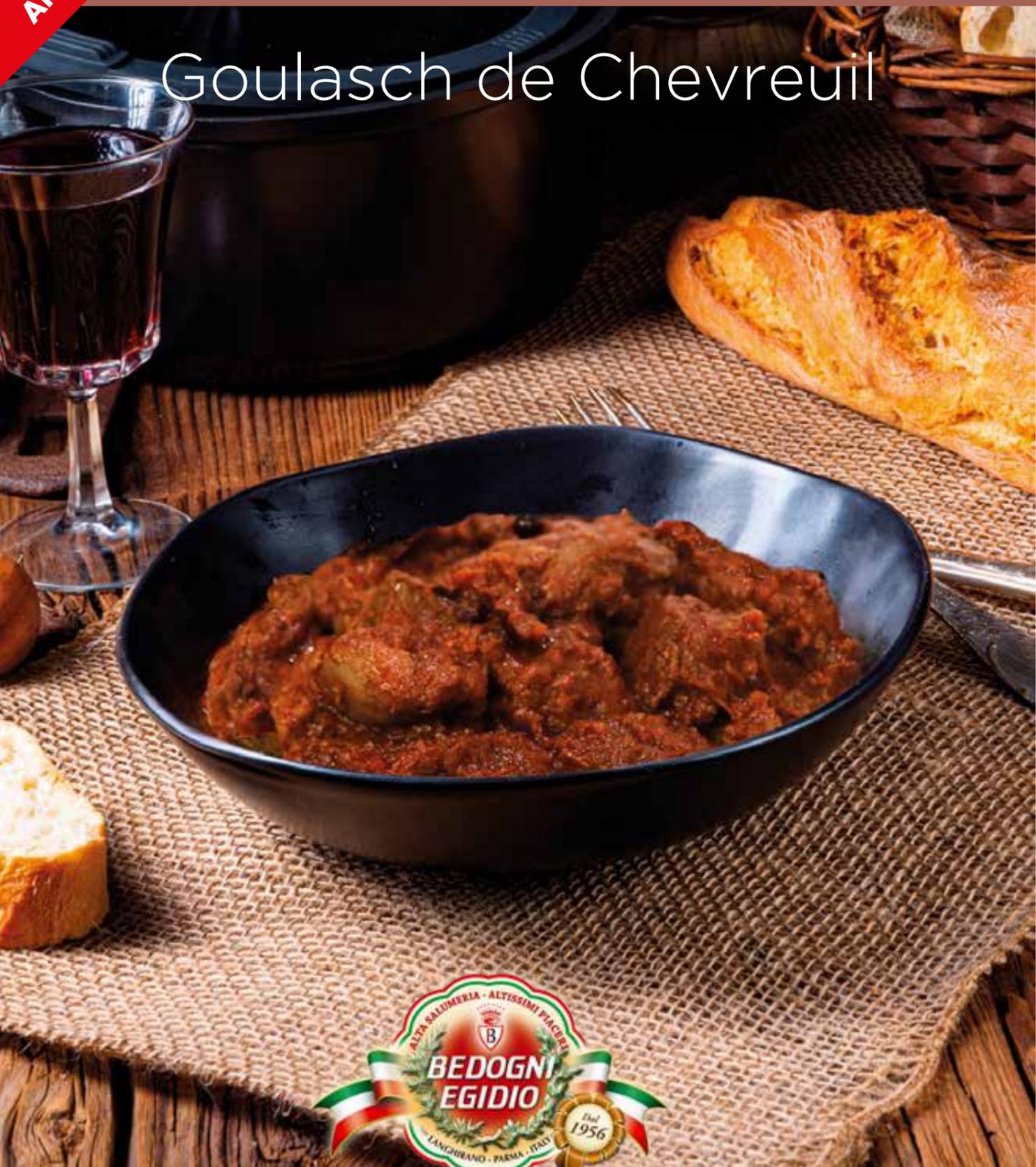


ANNONCES

Cotti da Gustare

Goulasch de Chevreuil

Goulasch de Chevreuil



Recette Ladine

Le goulasch est un plat typique de Hongrie, apprécié dans toute l'Europe, qui s'est répandu grâce aux bouviers (en hongrois, gulyás signifie bouvier) qui l'ont diffusé à travers les plaines: c'étaient eux qui préparaient cette soupe, plus précisément la "soupe du bouvier", dont il existe également des variantes traditionnelles en Russie, en Allemagne, en Pologne, en Autriche et en Italie.



C'est un ragoût particulièrement savoureux, préparé en éliminant les parties les plus grasses de la viande qui est ensuite coupée en morceaux et accompagnée d'un mélange d'épices, d'oignons et de tomates pelées; une cuisson longue rend la sauce dense et savoureuse. On retrouve le parfum boisé dans notre variante à base de viande de chevreuil, un plat au goût intense et savoureux.



Comment le déguster:

accompagné de gnocchis ou de polenta de blé tendre ; excellent aussi avec de la purée ou de petits oignons blancs.



Sans allergènes, OGM, contaminants, dérivés d'œufs ou poisson, polyphosphates ajoutés, glutamate monosodique, protéines de soja, citrates, sulfites, amidons.

Poids	Gr. 450
Format	vendu sous vide en sachet aluminium
Conservation	de 0 à 4° C

Alta Salumeria, Altissimi Piaceri





ANNONCES

Cotti da Gustare

Goulasch de Cerf

Goulasch de Cerf



Recette Ladine

Le goulasch est un plat typique de Hongrie, apprécié dans toute l'Europe, qui s'est répandu grâce aux bouviers (en hongrois, gulyás signifie bouvier) qui l'ont diffusé à travers les plaines: c'étaient eux qui préparaient cette soupe, plus précisément la "soupe du bouvier", dont il existe également des variantes traditionnelles en Russie, en Allemagne, en Pologne, en Autriche et en Italie.



C'est un ragoût particulièrement savoureux, préparé en éliminant les parties les plus grasses de la viande qui est ensuite coupée en morceaux et accompagnée d'un mélange d'épices, d'oignons et de tomates pelées; une cuisson longue rend la sauce dense et savoureuse. La cuisson particulière de cette viande maigre permet de la rendre très tendre et lui confère une saveur intense.



Comment le déguster:

accompagné de gnocchis ou de polenta de blé tendre ; excellent aussi avec de la purée ou de petits oignons blancs.



Sans allergènes, OGM, contaminants, dérivés d'œufs ou poisson, polyphosphates ajoutés, glutamate monosodique, protéines de soja, citrates, sulfites, amidons

Poids	Gr. 450
Format	vendu sous vide en sachet aluminium
Conservation	de 0 à 4 °C

Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

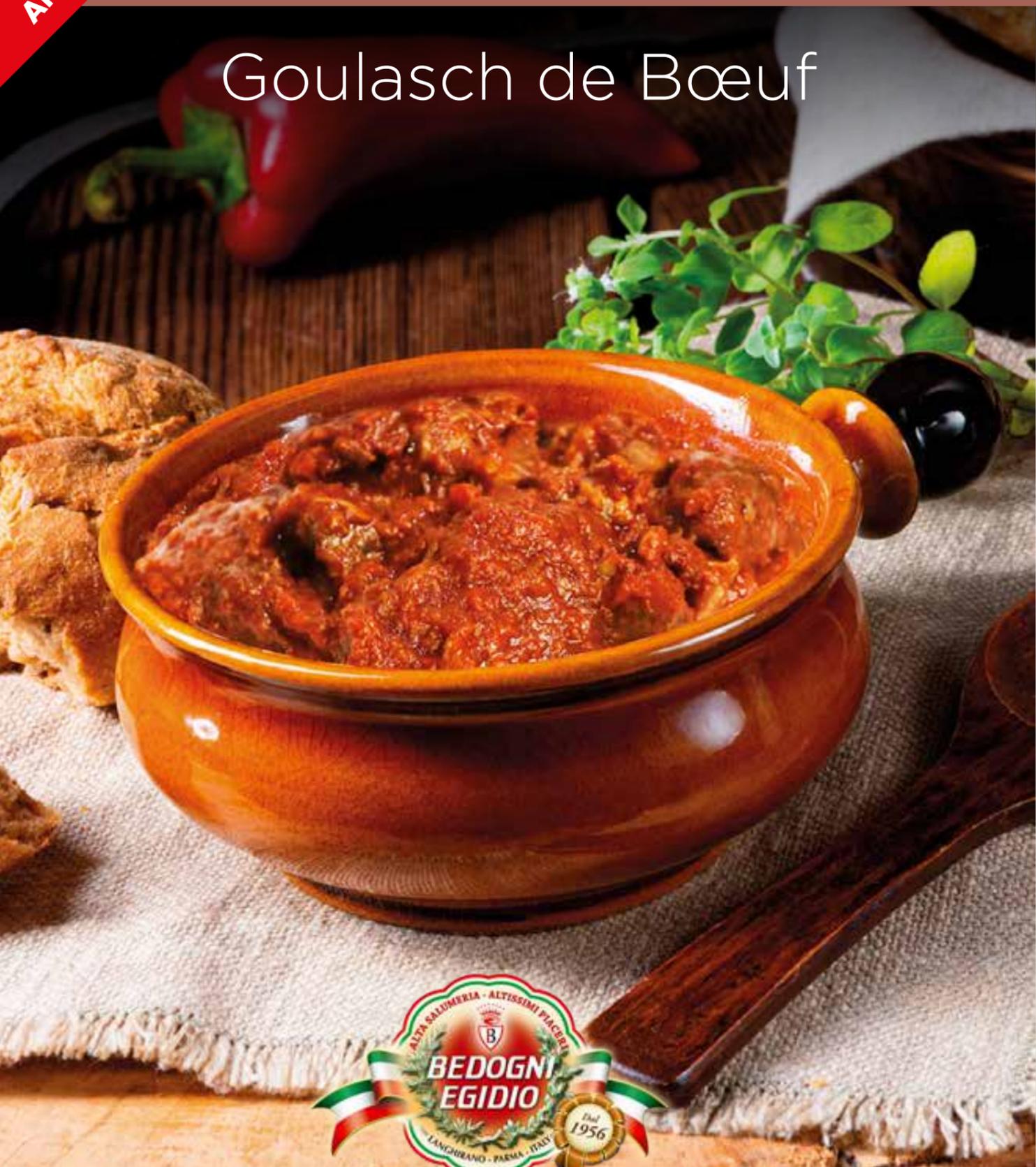




ANNONCES

Cotti da Gustare

Goulasch de Bœuf



Goulasch de Bœuf

Recette Ladine

Le goulasch est un plat typique de Hongrie, apprécié dans toute l'Europe, qui s'est répandu grâce aux bouviers (en hongrois, gulyás signifie bouvier) qui l'ont diffusé à travers les plaines: c'étaient eux qui préparaient cette soupe, plus précisément la "soupe du bouvier", dont il existe également des variantes traditionnelles en Russie, en Allemagne, en Pologne, en Autriche et en Italie.



C'est un ragoût particulièrement savoureux, préparé en éliminant les parties les plus grasses de la viande qui est ensuite coupée en morceaux et accompagnée d'un mélange d'épices, d'oignons et de tomates pelées; une cuisson longue rend la sauce dense et savoureuse. Produit de saveur intense et caractéristique, réalisé à partir des meilleurs morceaux de bœuf.



Comment le déguster:

accompagné de gnocchis ou de polenta de blé tendre; excellent aussi avec de la purée ou de petits oignons blancs.



Sans allergènes, OGM, contaminants, dérivés d'œufs ou poisson, polyphosphates ajoutés, glutamate monosodique, protéines de soja, citrates, sulfites, amidons

Poids	Gr. 450
Format	vendu sous vide en sachet aluminium
Conservation	de 0 à 4 °C

Alta Salumeria, Altissimi Piaceri



Cotti da Gustare

Ragoût de Veau



Ragoût de Veau

Recette Ladine

Le ragoût de veau est préparé avec une sélection des meilleurs morceaux antérieurs du veau de lait ; c'est un plat très savoureux. Il mijote longuement afin que la viande devienne tendre et savoureuse, ce qui en fait un plat parfait à servir à table.



Comment le déguster:

L'accompagnement idéal de ce ragoût savoureux et succulent est la purée de pommes de terre, ou plus simplement des pommes de terre bouillies, pelées et écrasées grossièrement avec une fourchette, assaisonnées d'une pincée de sel et d'un filet d'huile de bonne qualité.



Sans allergènes, OGM, contaminants, dérivés d'œufs ou poisson, polyphosphates ajoutés, glutamate monosodique, protéines de soja, citrates, sulfites, amidons

Poids	Gr. 450
Format	vendu sous vide en sachet aluminium
Conservation	de 0 à 4 °C

Alta Salumeria, Altissimi Piaceri