

Cos'è MANZETTA PIEMONTESE



Con oltre 300 mila capi la Piemontese è la razza più diffusa in Italia.

In passato la sua attitudine era triplice, oggi invece è impiegata soprattutto per produrre carne.

Gli allevamenti sono piccoli, in genere a conduzione familiare, e praticano l'alpeggio.

Il mantello è fromentino tendente all'ocra per poi schiarirsi fino a diventare bianco con sfumature grigie e nere.

La carne è eccellente, tenera, magra e soprattutto salubre, perché si avvicina molto alle virtù dietetiche del pesce.

E' ottima da mangiare sia cruda che alla griglia.

Selezioniamo e utilizziamo le migliori carni

