



## Cos'è MANZETTA PRUSSIANA

L'allevamento della manzetta prussiana si colloca nel Nord della Polonia, ex Prussia, nella particolarmente affascinante regione del Mazury caratterizzata dalla presenza di molte zone boschive e di numerosi laghi.

Fattore fondamentale è l'alimentazione, particolare e monitorata durante tutto il ciclo di vita dell'animale.

Durante gli ultimi mesi prima del macello la Manzanetta viene nutrita di barbabietole da zucchero che conferiscono alla carne il suo caratteristico sapore dolce, oltre ad un gusto intenso e deciso, dove gli zuccheri contenuti nei suoi tessuti fanno sì che durante la cottura vengano rilasciati profumi e sostanze importanti e deliziose.

Altro aspetto non meno importante è la marezatura della carne ovvero la distribuzione del grasso all'interno delle fibre, in questo caso paragonabile al manzo Kobe.

Selezioniamo e utilizziamo le migliori carni

