



Cos'è TOMAHAWK DI MAREMMANA

Quando parliamo di tomahawk, parliamo di un taglio di carne di bovino di grandi dimensioni: si tratta di una costata di manzo, con il taglio che dalla lombata va verso l'anteriore dell'animale, andando ad includere la carne che si trova dalla quinta alla prima vertebra dorsale.

La sua particolarità sta nel fatto che nel taglio è incluso l'osso della costola che viene lasciato intatto in quasi tutta la sua lunghezza, dando origine ad una forma facilmente riconoscibile.

Proprio da questa forma particolare deriva il nome tomahawk, poiché fa riferimento ad un'ascia da guerra utilizzata dai nativi americani.



Il nome Tomahawk deriva dall'ascia usata dai nativi pellerossa, non a caso, questo è un taglio che non può mancare nelle grigliate americane.

Selezioniamo e utilizziamo le migliori carni

