BRESAOLA DELLA VAL PARMOSSA

La bresaola est obtenue ò partir des masses musculaires de la cuisse du bovin adulte: noix ou gite. Ces pièces sont soigneusement parées afin d' enlever la graisse et les parties tendineuses externes, ensuite elles sont placées dans la baratte pour le salage.
Après le salage, les bresaole sont embossées dans des boyaux et placées dans la chambre de séchage.
Cette phase est suivie de l' affinage, qui dure environ 60 jours. C'est dans cette période de maturation que le produit atteindra sa saveur unique, cinsi que son caractéristique moelleux et la digestibilité.
La bresaola étant une des charcuteries à plus faible teneur en graisses, est indiquée dans les régimes.
le poids moyen de la bresaola entière est d' environ kg 3. E n portions, (ò moitié) d' environ kg l,5.