

IL PRODOTTO

MUSETTO

Pantarotto

Più di un semplice insaccato: un ritorno alle origini, dal sapore antico e genuino. Il gusto delle feste invernali, dei fogolâr accesi e della cucina povera ma ricca, reinterpretato con la garanzia della filiera corta.



Prodotto fresco · da consumare previa cottura

LA VENDITA

Il vero taglio del "muso"

Carne magra del muso, cotenna e grasso del guanciale: la combinazione anatomica che dà al Musét la sua identità.



Cotenna che fa la consistenza

Ricca di tessuto connettivo, dopo la cottura regala quella morbidezza succosa e irresistibile che lo rende unico.

Concia friulana

Sale, pepe, un tocco di aglio e vino friulano: la nota aromatica caratteristica della tradizione.



Budello naturale, legato a mano

Nessuna scorciatoia: un processo lento e manuale che preserva morbidezza e profumo intenso.

Prodotto-icona stagionale

Forte richiamo identitario e alta rotazione nei mesi freddi: il protagonista della tavola friulana d'inverno.



Filiera friulana corta

Ingredienti poveri nobilitati dalla lavorazione. Allevamento di proprietà a San Canzian d'Isonzo dal 2024.

Al taglio si presenta morbido, ricco e succulento, pronto a sciogliersi in bocca. Un prodotto che non teme il tempo e che continua a raccontare l'identità friulana, boccone dopo boccone.

A CHI PROPORLA



Ho.Re.Ca.

Ristoratori e gastronomie alla ricerca di un salume identitario per taglieri e ricette di territorio.



Distribuzione

GDO selettiva (linea "Sapori del Territorio", Despar) e punti vendita specializzati.



E-commerce / Dettaglio

Consumatore finale attento a qualità, origine e tradizione Friulana.

SCHEDA TECNICA



Lavorazione

Macinatura della carne, premiscelatura, aggiunta della concia, miscelatura, insacco, etichettatura, asciugatura, stoccaggio in cella a temperatura inferiore ai 4 °C.

Taglio d'origine

Muso del suino: carne magra del muso, cotenna e grasso del guanciale. Insacco in budello naturale.

Ingredienti

Carne suina, sale, VINO, aromi naturali.

Conservanti

E250 Nitrato di sodio

Allergeni

Può contenere tracce di SOLFITI.



Shelf life

90 giorni.



Conservazione

0 °C < T < 4 °C.



Consumo

Previa accurata cottura.



VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GR



Valore Energetico

346 Kcal (1445 KJ) / 100g



Proteine

23,97 g / 100 g



Sale

3,2 g / 100g



Grassi

27,60 g / 100 g

Di cui Acidi grassi saturi

12,83 g / 100 g



Carboidrati

0,93 g / 100 g

Di Zuccheri

0,5 g / 100 g

COME GUSTARLO



La cottura

Non bucherellare. Immergere in acqua fredda e far sobbollire dolcemente circa 2 ore e mezza: il grasso si scioglie e la cotenna si ammorbidisce.

Musét e Brovada

L'abbinamento per eccellenza: la brovada (rape nella vinaccia) con la sua acidità bilancia la grassezza dolce e speziata.



Alternative & vino

Su polenta morbida, con purè o lenticchie. Nel calice un Refosco o un Cabernet Franc friulano.