

EST.



1951

PROCARNI

Carni di prima

FROLLATURA

La frollatura della carne è quel particolare processo di "maturazione" che rende le carni più tenere e, soprattutto, più saporite.

La frollatura o in inglese dry aging è un processo chimico-fisico naturale che avviene in maniera spontanea molto apprezzato dagli amanti della carne.

Dopo l'abbattimento, la carne degli animali non è immediatamente edibile, occorre che trascorra del tempo in condizioni ottimali di refrigerazione e di umidità affinché le carni diventino adatte al consumo.

È grazie a questo fenomeno che nelle fibre muscolari avvengono processi di natura fisica e biochimica tali per i quali dalle proteine derivano composti più semplici e di maggiore digeribilità.

È così che una carne acquista i migliori caratteri per essere masticata con minor sforzo e apprezzata con migliore soddisfazione per sapore, succulenza e tenerezza.

PROCARNI.COM

Deposito e Sezionamento

Via Prenestina km 55,700
Località Mola dei Giuli
00030 Genazzano (RM)
+39.06.9579191
info@procarni.com

EST.



1951

PROCARNI

Carni di prima

LA SCOTTONA

La scottona non è una razza nè tantomeno un taglio di carne, come molti credono.

È la femmina di bovino di età compresa tra i 18 e i 24 mesi che non è mai stata gravida e che non ha mai partorito.

L'etimologia del termine non è certa ma sembra derivi da una definizione antica, che un tempo teneva conto delle distinzioni tra "carni fredde" e "carni calde". Fredde erano considerate quelle carni provenienti da animali castrati o anziani. Mentre le carni di un animale in calore erano dette carni calde. La giovane femmina di bovino, nel periodo del calore, aveva quindi una carne calda che "scottava", da cui Scottona.

È una carne giovane, dal colore chiaro, caratterizzata da tessuti muscolari non ancora sottoposti a sforzi, fattore che contribuisce alla sua tipica tenerezza.

È riconoscibile dalle piccole infiltrazioni di grasso presenti nella massa muscolare, la marezzatura, sottili venature all'interno del muscolo. Durante la cottura queste si sciolgono dando alla carne un gusto delicato molto saporito e succulento.

La scottona è particolarmente indicata per preparazioni allo spiedo, alla griglia e sulla piastra, dal momento che con tempi di cottura anche brevi mantiene intatto tutto il suo sapore e la sua tenerezza.

PROCARNI.COM

Deposito e Sezionamento

Via Prenestina km 55,700
Località Mola dei Giuli
00030 Genazzano (RM)
+39.06.9579191
info@procarni.com