



ORDINA LA CARNE PER LA TUA FAMIGLIA

L'Agriturismo La Soldanella in questo periodo si attiva anche con la vendita delle proprie carni proponendo il PACCO FAMIGLIA!

COME FUNZIONA?

Prenota il tuo pacco scrivendo un'email a lasoldanella@lasoldanella.it oppure un messaggio Whatsapp al numero 3357445416 lasciando:

Nome, Cognome e numero di telefono.

Dopo circa 7/10 giorni dal raggiungimento del numero minimo di ordini, riceverai un messaggio/email con data e ora previste per il ritiro presso La Soldanella

Pagamento al ritiro della carne .

La confezione sarà composta indicativamente da :

bollito, hamburger, spezzatino, tritata tutto fare, arrosto, fettine e bistecche, **tutto suddiviso in singole confezioni e messo sottovuoto** al fine di garantire una miglior conservazione del prodotto.

Il nostro PACCO FAMIGLIA è di circa 10Kg al costo di 12,00€/Kg

La composizione del PACCO FAMIGLIA è standard e non personalizzabile.

La carne proviene dal nostro allevamento di bovini razza Angus e incroci con bovini da carne, nati e cresciuti allo stato semi brado nei boschi della Soldanella nel massimo rispetto delle norme sul benessere animale, con un breve periodo di finissaggio nella stazione di ingrasso sempre all'interno dell'azienda.

La carne presenta una bella marezzatura che conferisce il gusto e da gran soddisfazione alle papille.

Saltuariamente ci approvvigioniamo da allevamenti locali di altre razze da carne.

Ricordiamo che all'agriturismo La Soldanella potete anche acquistare i nostri salami "CRINAS" interamente di suino e "CICIA D'VACA" con carne di Angus al costo di 20,00€/Kg. Inoltre è anche possibile acquistare altri nostri prodotti come: confetture, miele, amari e genepy al miele, succhi di frutta.

**L'AGRITURISMO "LA SOLDANELLA" VI SALUTA
E ATTENDE I VOSTRI ORDINI!**



Qualche consiglio su come cucinare i vari pezzi:

BOLLITO: mettere SOLO la carne in una pentola di acqua fredda. Alla prima bollitura, con l'aiuto di una schiumarola togliere la "schiuma" e quindi aggiungere carote, sedano, cipolla e far cuocere per 2 ore e mezzo. Servitelo e gustatelo con le vostre gustosissime salse oppure con la nostra composta di cipolle rosse o di mele e peperoncino.

SPEZZATINO: soffriggere sedano, carota, cipolla (e se vi piace anche uno spicchio d'aglio), aggiungere la carne, farla rosolare fino a quando si sarà "consumata" tutta la sua "acqua"... a piacere potete sfumarla con un po' di vino bianco. Aggiungere il sugo di pomodoro, un rametto di rosmarino e 2/3 foglie di alloro. Cuocere per circa 2 ore. Volendo mezz'ora prima della fine cottura potete aggiungere delle patate tagliate grossolanamente, oppure, un quarto d'ora prima della fine cottura, dei piselli.

TRITA TUTTO FARE : potete fare ottimi ragù oppure gustosissime polpette aggiungendo anche delle verdure.

HAMBURGER : per gustare al meglio la carne né sale e né aromi nei nostri hamburger. Vi consigliamo di cuocerli circa 5 minuti per parte in una padella unta con "un filo" d'olio. Insaporire a vostro piacere.

ARROSTO : soffriggere carote, sedano, cipolla (se vi piace uno spicchio d'aglio) , poi aggiungere la carne e farla "dorare" molto bene su tutti i lati. !Sfumarla" con mezzo bicchiere di vino bianco o rosso, e aggiungere brodo fino a coprirla completamente. Far cuocere due ore e mezzo usando un coperchio che copra solo metà pentola.

FETTINE E BISTECCHIE : per gustarle al meglio usare una piastra o una padella scaldata molto bene in precedenza e cuocere poco la carne usando gusti, olio aromatico o altri insaporitori a vostra scelta. Salare a fine cottura.

***Ricordiamo che all'agriturismo la soldanella potete anche acquistare i nostri salami
"CRINAS" interamente di suino, e "CICIA D'VACA" con carne di
Angus al costo di 20,00€/Kg***