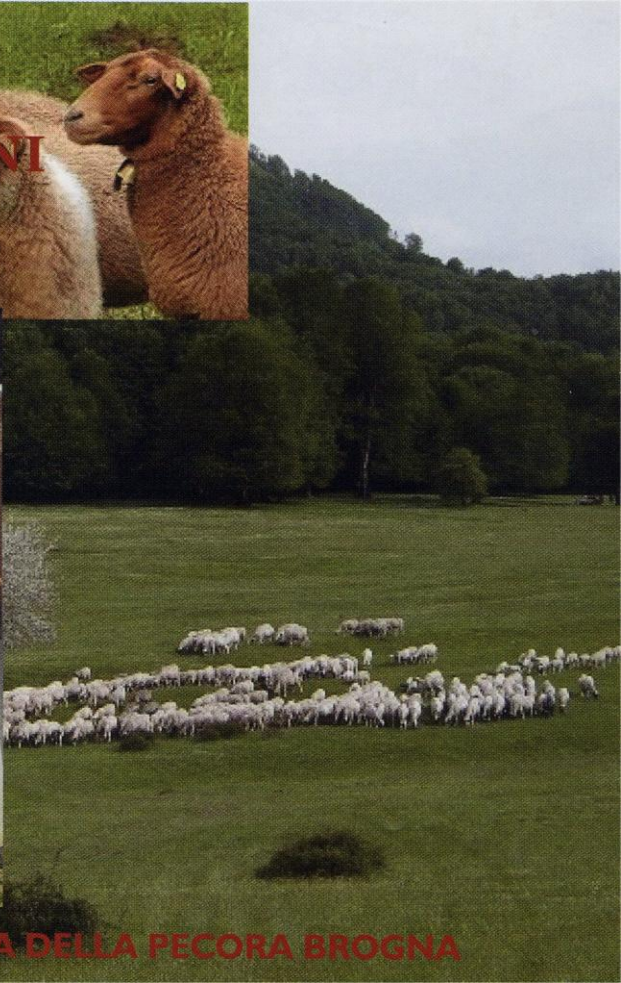


LESSINIA L'AMORE PER LA MONTAGNA IL RECUPERO DELLE TRADIZIONI LE NOSTRE ECCELLENZE

PECORA BROGNA



"AGNELLO BROGNO"®
SALUMI PROSCIUTTI
FORMAGGI

tel. 331 1794637
347 1377335



*...Molteni - detto
"Carnato" o "Fornato"
"Carnato" è quello
che si mangia.
È un prosciutto molto
dolce e adatto a vivere
dell'essere con ottima
conservazione di
Carnato. Caratterizzato da
un profumo gradevole
che si riconosce con
facilità e si riconosce
per il fatto che è
molto morbido e
si riconosce alla
mancata in base al
corteo del prosciutto.
Il prosciutto alla
manifera presenta una
consistenza morbida
e saporita nella parte
a volte dura. Il
prosciutto a volte
ha il peso di
circa 2,2-2,8 kg.
È un prosciutto
molto dolce e
saporito. Le
conservazioni sono
molto buone ed è
un ottimo prosciutto
per la tavola, grazie al
suo buon
gusto e alla
molte volte.
La
conservazione
molto buona.*



Boscochiesanuova (VR)
Via Orti 5

ASSOCIAZIONE PER LA PROMOZIONE E LA TUTELA DELLA PECORA BROGNA

PECORA BROGNA

Animale dalle origini antiche, la cui storia è legata al territorio Veronese e a Verona in un connubio allentatosi solo da qualche decennio.

Ovino rarissimo, autoctono, dall'aspetto inconfondibile, con testa e arti rossi, che ne rendono l'aspetto bello e gentile.

Agile e frugale sulle nostre montagne, di buona prolificità, produttrice di ottima LANA che, lavorata e filata in epoca medioevale a Verona ed esportata in tutta Europa, primeggiava tra quelle allora più ricercate.

E' allevata in Lessinia da pochi Pastori per la prelibatezza della sua carne, che non presenta lo sgradevole sapore stantio da ovino.

Ma, nonostante tutti questi pregi, la "Pecora Veronese" e' arrivata sull'orlo dell'estinzione, ora che il valore e' dato dalla specializzazione.

L'Agnello è un giacimento gastronomico, che l'ASSOCIAZIONE PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLA PECORA BROGNA vuole promuovere, sottraendolo all' omologazione, con l'istituzione del marchio

"AGNELLO BROGNO"

*prodotto assoggettato a
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
a garanzia del consumatore finale.*

*Prodotti d'eccellenza sono anche
SALUMI, PROSCIUTTI, formaggi MISTORIN e PASTORIN*