

Scheda tecnica

I violini Alpi

Alpi non è solo Brisaola ma anche Prodotti tipici e genuini della valle di Livigno. Tra le chicche prodotte spiccano i Violini che tanto destano curiosità e non deludono le aspettative. Da un'antica ricetta le cosce di capra vengono marinate con l'aggiunta di spezie ed erbe aromatiche, un'essiccazione lenta e controllata regala un prodotto unico nel suo genere adatto ai migliori banchetti che si possano realizzare.

Il nome ricorda la forma dello strumento musicale ma il taglio

non può che rimembrare l'armonia che unita al sapore forte creano un connubio degno dei celebri brani scritti. Alpi propone tre varianti del Violino, la selezione delle cosce di capra, di capriolo e di camoscio a seconda della stagione di battitura viene attentamente controllata per creare questa prelibatezza inconfondibile. Il gusto è marcato con un giusto sapore selvatico, a seconda della stagionatura il tocco aromatico spicca, si taglia a mano seguendo la fisionomia del taglio.

_ Alpi is not only Brisaola but also typical and genuine products of the valley of Livigno. Among the gems produced Violins stand out so much that arouse curiosity and do not disappoint expectations. From an ancient recipe thighs are marinated goat with the addition of spices and herbs, slow drying and controlled gives a unique product of its kind suitable for banquets best that can be achieved. The name recalls the shape of a musical instrument but the cut can not remember it that the harmony that united to create a strong flavor combination worthy of the famous songs written. Alpi srl offers three variants of the Violin, the selection of the thighs goat, roe deer and chamois depending on the season typing is carefully controlled to create this unique delicacy. The taste is marked with a wild right flavor, depending on the seasoning aromatic touch stands out, is cut by hand following the appearance of the cut.



Cod:	SV15	SV16	SV17
Prodotto:	Violino di muflone/capra / Violin of goat	Violino di capriolo / Violin of roe deer	Violino di camoscio / Violin of Chamois

Cod.ean:	297875	297873	297874
-----------------	--------	--------	--------

Ingredienti: carne ovina o di camoscio o di capriolo, sale, spezie, destrosio, aromi naturali, E252.

_Ingredients: meat sheep or chamois or roe, - salt, spices, dextrose, natural flavors, E252.

Senza glutine

_Gluten free

Stagionatura: minimo 45 giorni

_Maturated: > 45 days

Metodo di conservazione:

Al fresco 0° - 4°

_Shelf life:

Keep at 0° - 4°

Sv 60gg (si consiglia di aprire il Sv e fare arieggiare il prodotto prima di consumarlo).

Il prodotto è soggetto a calo di peso naturale, consigliamo di tenerlo avvolto in un panno umido meglio se imbevuto di vino rosso.

_This product is subject to natural weightloss, we recommend to keep it wrapped in a damp cloth preferably soaked in red wine.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: di colore scuro all'esterno al taglio rosso acceso

Sapore: profumato e aromatico

Aspetto: forma di violino

_Organoleptic characteristics:

Colour: dark

Flavor: wild right flavor

Appearance: shape of a violin

Questo prodotto è stato realizzato su carta riciclata al 100% nel rispetto dell'ambiente



Alpi Srl
Via Compart, 561 - 23030 Livigno So
c.f. 92010760145
www.alpicarni.it
info@alpicarni.it
tel. +39 0342/996640
fax. +39 0342/997411



La Brisaola Alpi



bresaola.Alpi



@Alpi Srl



Prodotto inserito nel Prontuario AIC degli Alimenti dal 2012

