



Gallina perniciata

E' la regina dei lessi e delle minestre in brodo. Oltre a fare un saporito brodo con piccole "occhiature", dona carni lesse di rara bontà e morbidezza. È allevata per mesi con l'obiettivo di rendere una carne morbida ricca di sostanza e non impoverita dalle alte produzioni di uova.

- **Razza:** Collo Nudo Label
- **Metodo di allevamento:** biologico "Mediterraneo" estensivo al pascolo.
- **Età di maturazione delle carni:** oltre 180 giorni.
- **Metodo di macellazione:** spiumatura umida, rifinita a mano.
- **Elementi distintivi:** Collo Nudo. Piumaggio rosso con punte più scure. Pelle sottile.
- **Frollatura consigliata a 2°C. 3 giorni**

Lavorazione	Peso gr.	Arrosto	Lessato	Candita	Brasato	In umido	Sottovuoto
Testa-Zampe	1800-2300						
Busto	1400-1900		Si				Si
Petto	500		Si				Si
Coscia	560		Si				Si
Disossato	1100-1300		Si				Si