



Gallustro biologico

È un cappone al quale non sono stati asportati integralmente i testicoli, quindi ottenuto mediante operazione chirurgica tradizionale.

Presenta una carne più tonica, colorata e saporita del cappone, ammorbidita da un dolce grasso infiltratosi grazie alla giusta e naturale maturazione.

- **Razza:** Collo Nudo Label
- **Metodo di allevamento:** biologico "Mediterraneo" estensivo al pascolo.
- **Età di maturazione delle carni:** oltre 180 giorni.
- **Metodo di macellazione:** spiumato umido, rifinito a mano.
- **Elementi distintivi:** Assenza di cresta e bargigli. Castrato in modo tradizionale, piumaggio rosso chiaro, petto arrotondato. Pelle gialla tenue sottile.
- **Frollatura consigliata a 2°C. 4 giorni**

Lavorazione	Peso gr.	Arrosto	Lessato	Candita	Brasato	In umido	Sottovuoto
Testa-Zampe	2900-3300						
Busto	2400-2800	Si	Si		Si		
Petto	700-900	Si	Si		Si	Si	Si
Coscia	800-900	Si	Si	Si	Si	Si	Si
Disossato	1700-1900	Si	Si				Si