



## **Carpaccio di Black Angus Affumicato – Gusto intenso e classe internazionale**

Il **carpaccio di Black Angus affumicato** è una specialità dal profilo aromatico ricco e avvolgente, ottenuta da carne di alta qualità affumicata delicatamente. Tenero, saporito e già pronto all'uso, è ideale per piatti raffinati dal carattere deciso.

**Come proporlo: elegante, rustico o gourmet**

### **1. Elegante e contemporaneo:**

Disponi le fette su un piatto piano, aggiungi un filo di olio EVO, pepe nero macinato fresco e qualche scaglia di pecorino stagionato. Completa con un'insalata di songino e lamelle di carciofo crudo marinato al limone.

### **2. Rustico ma raffinato:**

Servilo su crostoni caldi di pane integrale con una base di crema di funghi porcini o tartufo, e qualche fogliolina di timo fresco.

### **3. Gourmet in versione finger food:**

Arrotola le fette su se stesse e fissale con uno stecchino sopra una quenelle di mousse di ricotta affumicata o gorgonzola dolce. Aggiungi qualche goccia di riduzione di aceto balsamico..

