

## BECHÈR

[www.becher.it](http://www.becher.it)

*Antonio Miglioli, direttore commerciale*

L'offerta della categoria Arrostiti Bechère è piuttosto articolata. I prodotti che ne fanno parte sono caratterizzati da una cottura lenta in forni speciali per garantirne la particolare morbidezza, ma anche dall'aggiunta di aromi naturali e altre erbe tipiche del territorio (come il rosmarino e le bacche di ginepro) per esaltarne il profumo, la delicatezza e il sapore. Il comparto dei Cotti Arrostiti Alta Qualità racchiude il Cotto Brace, il Cotto Oro di Praga, il Bohemien. Queste referenze si distinguono per l'utilizzo della coscia intera di suino, una selezione accurata delle materie prime, la legatura a mano, la lenta cottura e una leggera nota di affumicatura. Nella linea dei Cotti Arrostiti Scelti, poi, Bechère propone il Prosciutto Cotto Praga, dal gusto affumicato e deciso. Le altre specialità di Cotti Arrostiti contemplano la gamma di speck arrostito, Dolomiticus e Stube Arrostito, e la Fesa di Tacchino Arrostito. Interessante anche l'assortimento delle porchette: tra le ricette artigianali della categoria, Bechère annovera le specialità territoriali della Porchetta Trevigiana, Romanesca, la Domus Aurea Dolomitica. La Porchetta Trevigiana è una delle migliori specialità gastronomiche, legata a mano, insaporita con spezie ed erbe aromatiche che conferiscono un gusto estremamente delicato. "Il consumatore esi-

gente ricerca un prodotto sapientemente lavorato, mediante ricette tipiche artigianali", spiega Antonio Miglioli, direttore commerciale dell'azienda. "Con i suoi cotti arrostiti legati alla tradizione ma sempre in linea con i più moderni trend di consumo, Bechère è in grado di soddisfare le più svariate esigenze di un mercato in continuo cambiamento. Il nostro reparto produttivo si avvale di cosce con osso di origine italiana ed europea, provenienti da macelli selezionati e valutati scrupolosamente per ottenere una fornitura ottimale e costante nel tempo. Al loro arrivo in reparto, le cosce vengono accuratamente ispezionate, disossate e rifilate per le successive fasi di produzione. I nostri cotti arrostiti soddisfano uno stile di alimentazione moderno e appetitoso, e allo stesso tempo sano e nutriente, sintetizzando l'autenticità del territorio e della cucina nostrana nella ricetta e nella cottura". Come fanno sapere dall'azienda, i Cotti Arrostiti hanno una presenza più radicata nel reparto a banco taglio: "I prodotti che più presidiano questo settore sono il Cotto Praga Scelto, il Tacchino Arrostito Specialità e il Cotto alla Brace Alta Qualità. L'assortimento è molto diversificato nei formati e si presenta a marchio Bechère ed Unterberger, con una forte connotazione territoriale".



### **Prosciutto cotto brace alta qualità Bechère s/pol.**

Cotto arrostito di alta qualità; coscia intera di suino; legatura manuale; profumo intenso, dal gusto delicato con decise note speziate.

#### **Ingredienti**

Coscia di suino, sale, destrosio, aromi. Antiossidante: ascorbato di sodio. Conservante: nitrito di sodio.

#### **Peso medio/pezzature**

8 Kg circa – nr 2 pezzi per imballo.

#### **Caratteristiche**

Senza derivati del latte, senza glutine, senza glutammati.

#### **Confezionamento**

Sv.

#### **Tempi di scadenza**

210 gg.