



Capriolo

Capreolus capreolus



Le carni selvatiche non subiscono trattamenti farmacologici, garantiscono una riduzione della produzione di CO² e del consumo di terreno e acqua limitando l'impatto ambientale.



Valori nutrizionali

Valori medi per 100 gr.*

Energia	kJ 487,5 kcal 116,5
Proteine	g 23,55
Grassi di cui saturi	g 1,37 g 0,59
Carboidrati	g 0,00
Ceneri	g 1,15
Omega-3 (Ω3)	g 0,12
Ω3/ Ω6	3,48

*Indagini condotte su caprioli prelevati nella provincia di Bergamo 2017-2018.



Il capriolo è un ungulato selvatico che frequenta gli ambienti collinari con elevata qualità ambientale.

Carne apprezzata per il piacevole aroma meno accentuato rispetto a quello di altri ungulati. Sorprendente quanto sia povera di grassi e ricca di proteine e vitamine del gruppo B.

Uno dei tagli più amati è la sella di capriolo cotta a bassa temperatura: tecnica ideale per preparare le carni selvatiche in quanto permette di ottenere elevato livello di tenerezza ed esaltarne i sapori.

Si può abbinare a vini rossi che abbiano morbidezza, struttura ed una componente di frutta sovramatura alla parte gusto olfattiva.