



Camoscio

Rupicapra rupicapra



La normativa vigente stabilisce le qualità igienico sanitarie e tracciabilità delle carni selvatiche fornendo al consumatore finale un prodotto sicuro.



Valori nutrizionali

Valori medi per 100 gr.*

Energia	kJ 493,5 kcal 117,8
Proteine	g 23,35
Grassi di cui saturi	g 1,64 g 0,81
Carboidrati	g 0,00
Ceneri	g 1,08
Omega-3 (Ω3)	g 0,13
Ω3/ Ω6	2,36

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

Il camoscio alpino è un bovide selvatico che frequenta gli ambienti di alta montagna. È presente su tutto l'arco alpino, con buone densità anche nelle alte valli bergamasche.

Carne magra dal color rosso vivo e dal sapore deciso, se adeguatamente trattata e frollata può esser apprezzata anche con preparazioni a crudo.

La mocetta di camoscio è una specialità tradizionale della cucina delle Alpi.

Si ricava dai soli tagli della coscia lasciati a macerare insieme ad erbe di montagna, sale e aromi naturali, prima di essere essiccata (da 1 a 3 mesi).

La carne di camoscio si presta in abbinamento con vini di grande struttura, con una nota di frutta scura di fondo.