

Bresaola TOP Punta d'anca IGP



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lombardia



Bez glutenu

Opis

Mięso z polędwicy wołowej wysokiej jakości. Otrzymywane ze „szlachetnych” mięśni wołowych (Punta d'anca), które zgodnie z tradycyjną recepturą, po soleniu i natarciu ziołami zostawia się do wyschnięcia i sezonowania. Mięso jest miękkie i aromatyczne. Idealne w dietach, lekkostrawne, o wysokich wartościach odżywczych.

Sugestie:

Idealne do pizzy, kanapek i przystawek. Carpaccio Bresaola, rukola i grana.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	Wołowina
Składniki:	Wołowina, sól, dekstroza, naturalne aromaty, konserwanty: E250, E252
Alergeny:	Bez glutenowa, niejadalna oślonka
Waga:	około 1,5 kg.
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. +3 °C do +6 °C.



Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 696 kJ / 165 kcal

Tłuszcze: 4,8 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,5 g)

Węglowodany: 0,5 g w tym cukry 0,0 g

Białka: 30 g

Sól: 4,0 g

Alergeny

Bez glutenowa, niejadalna osłonka