

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

CHARAKTERYSTYKA:

SMAK:

WYGLĄD:

SKŁADNIKI:

Polędwica wołowa, sól, zioła.

ALERGENY:

OPAKOWANIE:



WAGA: około 1,5 kg.

SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:

KRAJ POCHODZENIA: Włochy