

# Bresaola a fettine



## POCHODZENIE PRODUKTU:

Lombardia



Bez glutenu

## Opis

Bresaola to typowa szynka włoska – długo dojrzewająca wędlina z mięsa wołowego, podawana w plasterkach. Pochodzi z doliny Valtellina w Lombardii (północne Włochy). Przebywa w solance kilkanaście dni po czym dojrzewa ok. 2-3 miesiące kiedy nabiera swojego wyjątkowego, lekko słonawego smaku i słodkawego zapachu. Bresaola jest szynką miękką, aromatyczną i soczystą. Z czasem lekko twardnieje, a jej kolor nabiera ciemniejszej barwy. Ta włoska szynka wołowa posiada wysokie wartości odżywcze, jest lekkostrawna i ma niską zawartość tłuszczu. Dzięki temu idealnie nadaje się w dietach.

## Jak jeść Bresaolę? Jak podawać szynkę włoską?

To miękkie i soczyste mięso wołowe jest idealne do pizzy, kanapek i przystawek. Jako przystawka (antipasto) jest podawana w plasterkach, polana oliwą i skropiona sokiem z cytryny lub winogarem balsamicznym. Do towarzystwa bresaoli znajdują się rukola, świeżo zmielony pieprz, ser parmezan (np. [Parmigiano Reggiano DOP](#)) lub [ser Grana Padano](#). Często mylona jest z carpaccio (które robione jest z surowego mięsa wołowego), ale podawana z rukolą nazywana jest potocznie jako carpaccio di bresaola. Bresaola z rukolą lub bresaola bruschetta to wspaniała przystawka. Wyjątkowo prosty i efektowny sposób podania szynki włoskiej. Gdzie kupić prawdziwą włoską Bresaolę? Skontaktuj się z nami by złożyć zamówienie!

## Dane techniczne

RODZAJ MIĘSA:

Wołowina



**CHARAKTERYSTYKA:**

**SMAK:**

**WYGLĄD:**

**SKŁADNIKI:** Polędwica wołowa, sól, aromaty, przyprawy.

**ALERGENY:**

**OPAKOWANIE:**

**WAGA:** 100 gram

**SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:**

**KRAJ POCHODZENIA:** Włochy