


Roastbeef di manzo DelDuca




POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



 Bez glutenu

 Bez laktozy

Opis

Sottofesa di bovino czyli roastbeef wołowy pieczony z dodatkiem ziół, przypraw, czosnku i soli. Na początkowym etapie mięso jest przyprawiane i związane w siatkę, a następnie pieczone w piekarniku. Po upieczeniu zostaje schłodzone, zapakowane w opakowanie próżniowe i zapasteryzowane.

Produkt nie zawiera glutenu, pochodnych mleka, glutaminianu sodu, soi i jej pochodnych, polifosforanów ani innych dodatków chemicznych.

Sugestie

Produkt o bardzo szerokim zastosowaniu, daje szerokie pole inwencji kucharza. Doskonały zarówno do przystawek, dań głównych, sałatek, pizzy jak i na kanapki.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:

Wołowina

Charakterystyka:

Pieczeń wołowa na sposób angielski

Składniki:

Wołowa zrazówka dolna (pochodzenie spoza Włoch) sól, zioła, przyprawy, czosnek.



Region:	Veneto
Opakowanie:	Próżniowe
Waga:	ok. 3,5 kg

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	505 kJ/121 kcal
Tłuszcze:	3,6 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,7 g
Węglowodany:	2,2 g w tym cukry 2,2 g
Białka:	19,9 g
Sól:	2,57 g

Alergeny

Produkt nie zawiera glutenu, pochodnych mleka, glutaminianu sodu, soi i jej pochodnych, polifosforanów i innych dodatków chemicznych.