

Carpaccio di Bufala



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Bez glutenu



Na Zamówienie

Opis

Carpaccio di bufala to wyselekcjonowane, świeże mięso bawolic z najlepszych włoskich hodowli. Chude, delikatne, miękkie i bardzo aromatyczne dzięki dodatkowi aromatycznych ziół i delikatnemu marynowaniu. Po wstępnym zasoleniu „na sucho”, mięso jest delikatnie osuszane w kominku przez okres kilku dni. Dzięki takiej procedurze mięso pozostaje delikatne w dotyku, wydzielając przy tym przyjemny zapach marynowanego mięsa. Po przekrojeniu utrzymuje plasterki. W smaku aksamitne, delikatne i wyrafinowane. Zarówno proces solenia, jak i przyprawy dobrane są w sposób mający podkreślić jakość mięsa bez zakrywania jego smaku. Produkt najwyższej jakości. Nie zawiera glutenu.

Sugestie:

Znakomite pokrojone w cieniutkie plastry, doprawione oliwą z oliwek extravergine, podawane z plastrami mozzarelli lub płatkami parmezanu na mieszance sałat. Doskonałe również na pizzę gourmet.

Produkt na zamówienie.



Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	mięso bawolic (samice bawoła)
Charakterystyka:	świeże
Składniki:	mięso bawole (kraj pochodzenia: Włochy), sól, dekstroza, przyprawy, aromaty naturalne, antyoksydanty: E301, aromat wędzarniczy, substancja konserwująca: E250, aromaty
Waga:	około 3 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temperaturze 4°C.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	384 kJ / 90 kcal
Tłuszcze:	0 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,0 g)
Węglowodany:	0,6 g, w tym cukry 0 g
Białka:	22 g
Sól:	2,5 g