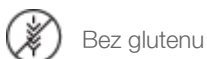


Bresaola Cima Piazzì



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lombardia



Bez glutenu



Bez laktozy

Opis

Dojrzewająca włoska polędwica wołowa bez kości, z tylnych części udźca wołowego. Średni czas dojrzewania bresaoli to 21/35 dni. Mięso jest miękkie i aromatyczne. Idealne w dietach, lekkostrawne, o wysokich wartościach odżywczych i niskiej zawartości tłuszczu.

Sugestie:

Idealne do pizzy, kanapek i przystawek. Świetne jako carpaccio z rukolą i serem grana.

Dane techniczne

RODZAJ MIĘSA:

Wołowina

SKŁADNIKI:

Wołowina, sól, dekstroza, sacharoza, naturalne aromaty. Konserwanty: azotyn sodu, azotan potasu.

WAGA:

około 1,2 -2,0 kg.

SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:

Przechowywać w temp. +0 °C do +4 °C.



KRAJ POCHODZENIA: Włochy

Wartości odżywcze Wartości odżywcze w 100g produktu

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA: 632 kJ / 151 kcal

TŁUSZCZE: 2,4 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,8 g)

WĘGLOWODANY: 0,5 g (w tym cukry 0,5 g)

BIĄŁKA: 32 g

SÓL: 3,4 g

Alergeny

Bez glutenu. Bez laktozy.