Sfilacci di Manzo

POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska

Bez glutenu

Bez GMO

Bez laktozy

Opis

Wyjatkowy włoski specjał – poduszane mięso wołowe w postaci drobnych wiórków, tzw. wołowina szarpana, o czerwono-różowym kolorze i delikatniejsze w smaku niż sfilacci z koniny. Powstaje z najlepszej jakościowo chudej wołowiny, która obfituje w białko. Mięso poddawane jest długiej i umiejętnej obróbce: krojone na cienkie plastry i pozostawiane w solance przez okres około jednego tygodnia. Po tym okresie plastry podsuszane są w specjalnych pomieszczeniach przez okres od 8 do 30 dni. Po wyschnięciu i stwardnieniu zostają rozdrobnione młotkiem, ręcznie nadaje im się docelową formę i pakuje w ochronnej atmosferze, co pozwala zachować świeżość mięsa. Wołowe sfilacci są produkowane w małych ilościach i są raczej produktem niszowym. Dużo bardziej rozpowszechnione są sfilacci z koniny.

Sugestie

Sfilacci smakują doskonale na surowo przyprawione oliwą, solą i cytryną. Mogą być dodatkiem do sałatek i pizzy, a także składnikiem wielu wyszukanych receptur.

Polecamy w połaczeniu z pomidorkami suszonymi w oliwie, rukolą, małymi kawałeczkami sera grana i płatkami migdałów doprawione oliwą z oliwek extravergine i kilkoma kroplami cytryny.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	wołowina
Charakterystyka:	Podsuszane mięso wołowe w postaci drobnych wiórków, tzw. wołowina "szarpana"
Składniki:	Chude mięso wołowe, sól.
Waga:	100 g
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. od 0 do +4 °C
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	235 kJ / 983 kcal
Tłuszcze:	7,5 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,7 g)
Węglowodany:	0,9 g w tym cukry 0,1 g
Białka:	33 g
Sól:	1,40 g

Alergeny

Bez glutenu. Bez laktozy.