

Black Angus Affumicato



POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



Opis

Wędzona wołowina dojrzewająca krów rasy Black Angus. Najwyższej jakości produkt Gourmet TOP. Mięso bydła rasy Black Angus jest obecnie uważane za jedno z najlepszych mięs dostępnych na rynku. Rasa Black Angus wyróżnia się szczególnymi cechami fizycznymi, co wraz z rygorystycznymi wytycznymi dotyczącymi pasz, przekłada się na bardzo delikatne mięso, o mocnym i słodkim smaku, które obecnie cieszy się wielkim powodzeniem w sektorze gastronomicznym. Każdy kawałek Czarnego Angusa to historia sama w sobie: surowiec starannie wybrany przez wykwalifikowany personel, tradycyjne metody obróbki rzemieślniczej i szczypta kreatywności. Przygotowywany z niezwykłą dbałością, pachnący przyprawami, aromatycznymi ziołami, a następnie poddany procesowi naturalnego dojrzewania przez ściśle określony okres czasu, a wszystko po to, by uzyskać jak najdoskonalszy produkt.

Sugestie

Świetnie sprawdzi się jako przystawka: pokrojona w cienkie plasterki, w akompaniamencie kremów warzywnych lub z masłem aromatyzowanym. Można też ją podać delikatnie skropioną oliwą Garda i posypaną płatkami sera dojrzewającego, z kilkoma liśćmi rukoli. Doskonała na wykwinną pizzę i pinę gourmet.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:

Wołowina dojrzewająca wędzona



Charakterystyka:	Wędzona wołowina rasy Black Angus
Smak:	delikatne mięso o mocnym i słodkim smaku, wędzone
Składniki:	Wołowina (rasa Black Angus), sól, przyprawy, przeciwutleniacz: E301, substancja konserwująca: E250. Naturalnie wędzony.
Waga:	około 2,5 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. od +0 °C do +4 °C.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	738 kJ / 175 kcal
Tłuszcze:	4,8 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,8 g)
Węglowodany:	0 g, w tym cukry 0 g
Białka:	33 g
Sól:	3,3 g