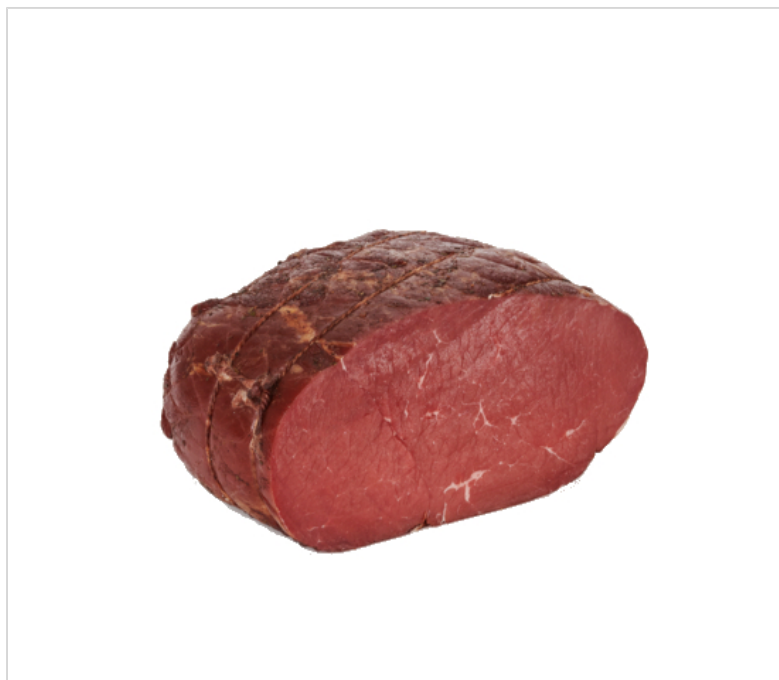


# Bresaola alla Tirolese



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lombardia



Bez glutenu



Bez laktozy



Na Zamówienie

## Opis

Bresaola wołowa po tyrolsku z wyselekcjonowanego mięsa z najlepszych włoskich hodowli. Najlepsze, miękkie i delikatne partie zrazówki wołowej przetwarzane są z najwyższą starannością. Wybiera się duże kawałki mięsa, aby uzyskać produkt najwyższej jakości, a ponadto o atrakcyjnym wyglądzie. Bresaola wytwarzana jest według receptury tyrolskiej, w której używa się ściśle określonej mieszanki przypraw i soli, po czym przyprawione mięso poddaje się powolnemu opiekaniu na ruszcie, by podkreślić jakość mięsa i zachować jego wyjątkowe walory smakowe. Mięso charakteryzuje się piękną żywo-czerwoną barwą i wykwintnym, delikatnym smakiem.

## Sugestie

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

Produkt dostępny na zamówienie.

## Dane techniczne

Rodzaj mięsa:

Wołowina

Składniki:

mięso wołowe, sól, przyprawy, aromaty, aromat wędzarniczy, regulatory kwasowości: E326, E331, antyoksydant: E301, konserwanty: E250

Masa netto:

dostępne jako połówka o wadze 2,7 kg



|                         |             |
|-------------------------|-------------|
| Kraj pochodzenia mięsa: | Włochy      |
| Wyprodukowano:          | we Włoszech |

## Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

|                       |                                               |
|-----------------------|-----------------------------------------------|
| Wartość energetyczna: | 464 kJ / 110 kcal                             |
| Tłuszcze:             | 2,3 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,3 g) |
| Węglowodany:          | 0,5 g (w tym cukry 0,2 g)                     |
| Białka:               | 21,8 g                                        |
| Sól:                  | 2,2 g                                         |

## Alergeny

Bez glutenu. Bez laktozy.