

Costata



POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



Opis

Stek Costata w przeciwieństwie do steku alla fiorentina zawiera także części mięśni, w tym także część mięśni kręgosłupa. Cięcie obejmuje zazwyczaj od szóstego do dwunastego żebra. Może również pochodzić z pierwszych żeber zwierzęcia (tzw. „prime rib eye steak” w języku angielskim). Typowa dla tego cięcia jest zawartość tkanki tłuszczowej, stąd nazwa oko. Mięso w którego produkowane są steki pochodzi z polskiego bydła.

Sugestie

Najlepiej smakuje przygotowany na grillu.

Minimalne zamówienie: 20 kg

Dane techniczne

SKŁADNIKI:	Świeże mięso wołowe.
WAGA:	Stek około 500 gram
SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:	w warunkach chłodniczych
KRAJ POCHODZENIA:	Włochy



MINIMALNE ZAMÓWIENIE:

20 kg

Alergeny

brak