

# Fiorentina



## POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



## Opis

Stek Fiorentina to kawałek mięsa z kością z młodej wołowiny. Doskonały smak i jakość mięsa, w połączeniu ze specyficznym przygotowaniem sprawia, iż stek fiorentina jest jednym z najbardziej znanych dań kuchni tokańskiej. Najlepiej smakuje pół krwisty, zwłaszcza przygotowany na grilu. Sekret fiorentiny tkwi w wysokiej jakości cięciu, które obejmuje również kość. Jest to część odcinana z polędwicy, odpowiadająca kręgom lędźwiowym (od połowy części grzbietowej do ogona). Mięso z którego produkowane są steaki pochodzi z polskiego bydła. Ma w środku kość w kształcie T, w języku angielskim jest nazywana T- Bone steak – z filetem po jednej stronie i polędwicą po drugiej.

## Sugestie

Najlepiej smakuje przygotowany na grilu. To jedno z najbardziej znanych dań nie tylko we Włoszech lecz także na całym świecie. Bardzo ważny jest etap opiekania steku, bowiem prawdziwa fiorentina jest serwowana na pół krwisto. Mięso powinno być miękkie i soczyste w środku.

Minimalne zamówienie: 20 kg

## Dane techniczne

**SKŁADNIKI:** Świeże mięso wołowe z kością.

**WAGA:** około 500 – 600 gram

**SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:** w warunkach chłodniczych



**KRAJ POCHODZENIA:** Włochy

**MINIMALNE ZAMÓWIENIE:** 20 kg

## **Alergeny**

brak