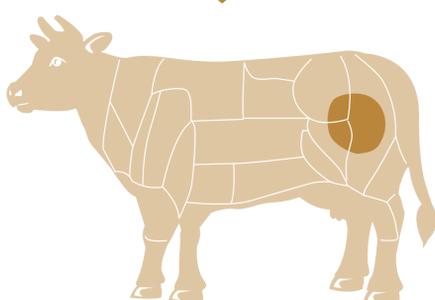


Real Bresaola

PUNTA D'ANCA

La Real Bresaola deve la sua altissima qualità alla scelta delle migliori carni fresche ottenute da bovini adulti appositamente selezionati all'interno di allevamenti francesi o italiani registrati. La perfetta e lunga stagionatura come da tradizione, in condizioni climatiche tipiche della Valtellina e scrupolosi controlli durante tutte le fasi di produzione contribuiscono a farne un prodotto speciale, unico nel suo genere con delle proprietà organolettiche straordinarie per rispondere così alle richieste dei palati più esigenti.



TAGLIO - PUNTA D'ANCA

PUNTA D'ANCA - È il taglio più pregiato, corrisponde alla parte della fesa privata del muscolo adduttore. Per la produzione della Bresaola Gianoncelli utilizziamo solo le migliori carni bovine.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rosa, carne magrissima, tenera, profumo delicato e leggero, sapore unico e inconfondibile.

ABBINAMENTI

Al naturale per assaporare il gusto tipico.
Con aggiunta di riccioli di burro o rucola e qualche goccia di limone.
A piacere.

VALORI NUTRIZIONALI

Valore energetico 617kJ 147 kcal - Grassi 1,8 g
Grassi saturi 0,7 g - Carboidrati 0,4 g - Zuccheri 0,2 g
Proteine 32 g - Sale 3,8 g

CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura compresa fra +2 e +4 °C per le confezioni sottovuoto.
Conservare < 14 °C per il prodotto al naturale o in rete.
Una volta aperto conservare < 8 °C.

PESI E IMBALLAGGIO

INTERA SOTTOVUOTO
PESO 5,50 - 6,00 Kg
IMBALLO PICCOLO 2 PZ - IMBALLO GRANDE 4 PZ

METÀ SOTTOVUOTO
PESO 2,75 - 3,00 Kg
IMBALLO PICCOLO 4 PZ - IMBALLO GRANDE 8 PZ

INTERA SOTTOVUOTO
PESO 5,50 - 6,00 Kg
IMBALLAGGIO CONFEZIONE LUXURY 1 PZ

CONFEZIONAMENTO STANDARD



INTERA SOTTOVUOTO



METÀ SOTTOVUOTO



INTERA LUXURY



SCHEDA TECNICA

Per maggiori informazioni sul prodotto scarica la scheda tecnica in formato PDF



ITALIANO



ENGLISH



FRANCAIS



DEUTSCH



ESPAÑOL