



Bresaola IG

— TAPA —

Producto curado típico de la zona alpina italiana denominada Valtellina, extraído de la pierna de bovino llamado “tapa”. La Bresaola que se obtiene es de forma compacta y calidad superior porque está elaborada con los músculos “nobles” de la pierna. La salazón se hace en seco por un período que varía dependiendo del tamaño. Posteriormente, cada pieza se embute, se seca y se cura en condiciones óptimas de temperatura y humedad,



para favorecer las características organolépticas típicas del producto, conforme a las normas técnicas de producción de la “Bresaola della Valtellina” – Indicación Geográfica (IG).

Las técnicas de curado son el fruto de años de madurada experiencia de la Fábrica de Embutidos Gianoncelli y respetan las normas de producción aprobadas por el Consorcio Tutelar de la “Bresaola della Valtellina”.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color rojo, carne magra, tierna, aroma delicado y ligero, sabor único. sapore unico.

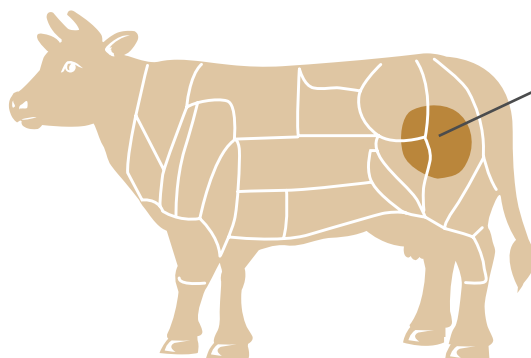
MARIDAJES

- Sin condimentos o guarniciones para degustar su sabor característico
- Con nueces de mantequilla o rúcula y aderezada con algunas gotas de limón
 - A gusto del consumidor

Gianoncelli
BRESAOLA PER PASSIONE DAL 1967

CORTE - TAPA

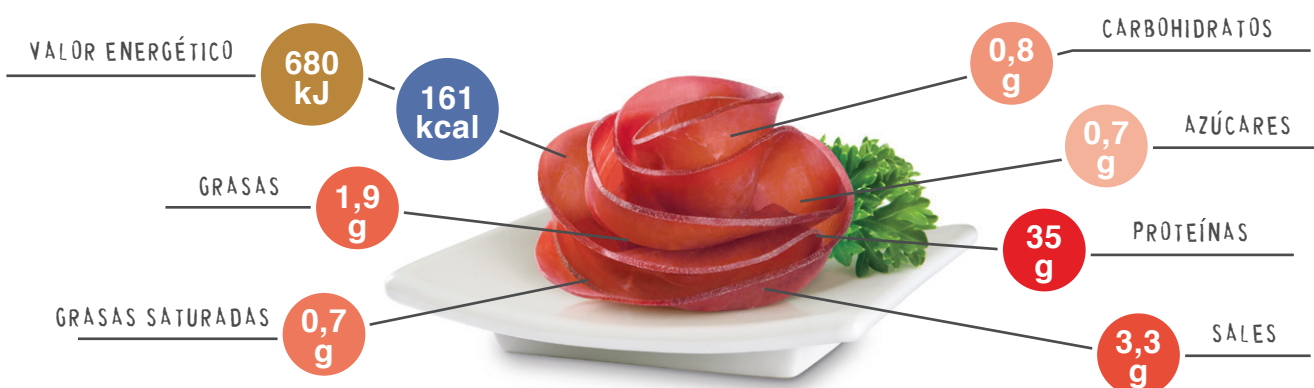
Para la producción de la Bresaola Gianoncelli sólo utilizamos las mejores carnes bovinas.



TAPA

Es el corte máspreciado, corresponde a la parte de la tapa desprovista del músculo aductor.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL



Valores aproximados por cada 100 g. de producto

CONSERVACIÓN

- Conservar a una temperatura comprendida entre +2 y +4 °C si el producto está envasado al vacío
- Conservar a -14 °C si el producto está al natural o en su red
- Una vez abierto, conservar a -8 °C

PESOS Y EMBALAJES

PIEZA ENTERA AL VACÍO

PESO	EMBALAJE
3,50 - 4,00 kg	PEQUEÑO 2 PIEZAS GRANDE 5 PIEZAS

MEDIA PIEZA AL VACÍO

PESO	EMBALAJE
1,50 - 2,00 kg	PEQUEÑO 4 PIEZAS GRANDE 10 PIEZAS

ENVASE ESTÁNDAR



PIEZA ENTERA AL VACÍO



MEDIA PIEZA AL VACÍO

Salumificio Gianoncelli s.r.l.

Via Statale dello Stelvio, 23 - 23020 Poggiridenti (Sondrio) - Italy - Tel. +39 0342 215230 - Fax +39 0342 512806 - info@gianoncelli.it - www.gianoncelli.it