



G

Bresaola Rústica

— CONTRATAPA —

Producto curado, derivado de la pierna de novillo llamada "Contratapa" que corresponde a la parte posterolateral de la musculatura de la pierna, concretamente al músculo largo-ancho.

La salazón se lleva a cabo en seco durante un período que varía en función del tamaño. Posteriormente,

cada pieza se embute, se deja secar y curar en condiciones óptimas de temperatura y humedad, para favorecer las características organolépticas típicas del producto. Las técnicas de curado son el fruto de años de madurada experiencia de la Fábrica de Embutidos Gianoncelli.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

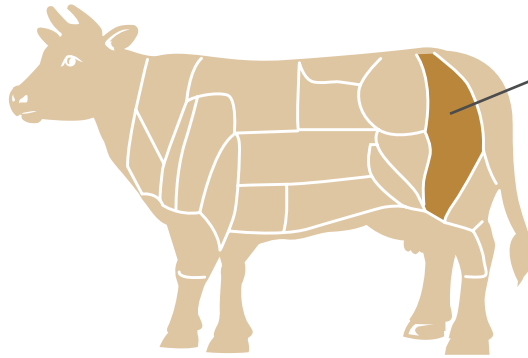
MARIDAJES

- 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 - CONTRATAPA

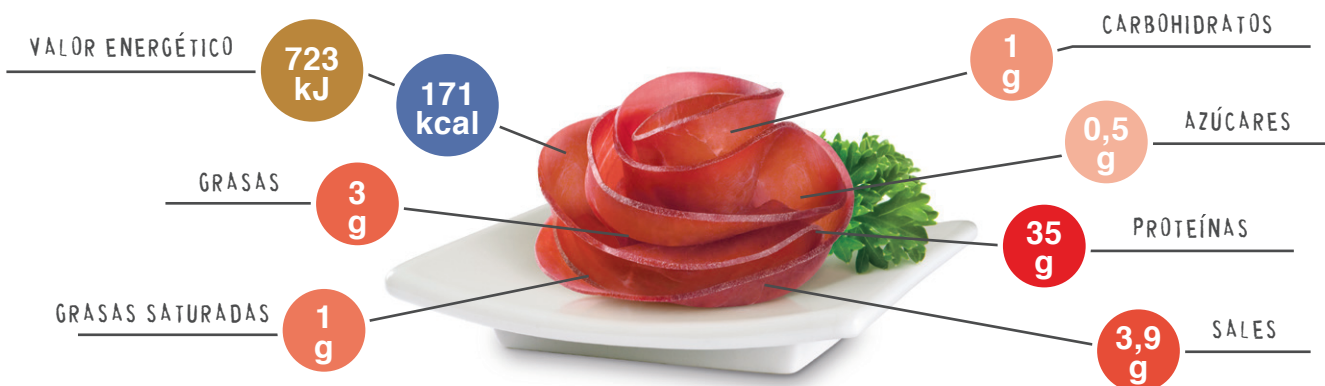
Para la producción de la Bresaola Gianoncelli sólo utilizamos las mejores carnes bovinas.



CONTRATAPA

Corresponde a la porción posterolateral de la musculatura de la pierna, específicamente al músculo largo-ancho.

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
2,00 - 3,00 kg	PEQUEÑO 2 PIEZAS GRANDE 5 PIEZAS

MEDIA PIEZA AL VACÍO

PESO	EMBALAJE
1,00 - 1,50 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