



## Bresaola La Refinada

— RABO —

Producto curado, derivado de la pierna de bovino adulto llamada “Rabo”, que corresponde a la parte posterolateral de la musculatura de la pierna, específicamente al músculo semitendinoso. 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

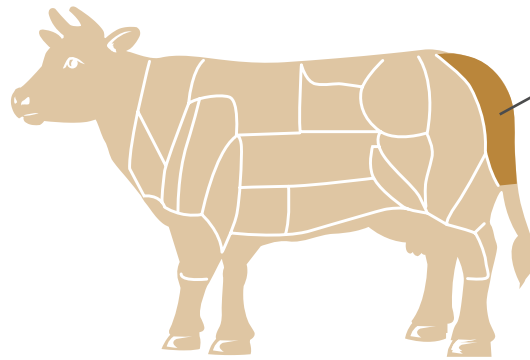
- Sin condimentos o guarniciones para degustar su sabor característico
- Con nueces de mantequilla o rúcula y aderezada con algunas gotas de limón
  - A gusto del consumidor

***Gianoncelli***  
BRESAOLA PER PASSIONE DAL 1967



## CORTE - RABO

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



RABO

Corresponde a la porción posterolateral de la musculatura de la pata, específicamente al músculo semitendinoso.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALOR ENERGÉTICO

737  
kJ

174  
kcal

GRASAS

3  
g

GRASAS SATURADAS

0,9  
g

CARBOHIDRATOS

0  
g

AZÚCARES

0  
g

PROTEÍNAS

36  
g

SALES

3,7  
g

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  
1,50 - 2,00 kg PEQUEÑO 5 PIEZAS GRANDE 5 PIEZAS

### MEDIA PIEZA AL VACÍO

PESO EMBALAJE  
0,80 - 1,00 kg PEQUEÑO 10 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