



Bresaola La Raffinata

— MAGATELLO —

Prodotto stagionato derivato dalla coscia di bovino adulto denominata “Magatello” che corrisponde alla porzione posterolaterale della muscolatura della coscia e precisamente del muscolo semitendinoso. La salagione viene fatta a secco per un periodo che varia in funzione della pezzatura, quindi ogni singolo

pezzo viene insaccato e fatto asciugare e stagionare in condizioni di temperatura e umidità ottimali, tali da favorire le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto. Le modalità di stagionatura sono il frutto di anni di esperienza maturata dal Salumificio Gianoncelli.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rosso, carne magra, tenera, profumo delicato e leggero, sapore unico.

ABBINAMENTI

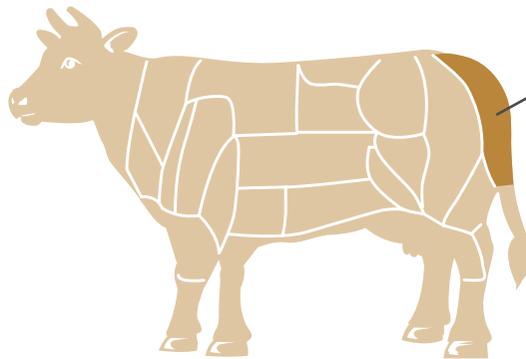
- Al naturale per assaporare il gusto tipico
- Con aggiunta di riccioli di burro o rucola e qualche goccia di limone
- A piacere

Gianoncelli
BRESAOLA PER PASSIONE DAL 1967



TAGLIO - MAGATELLO

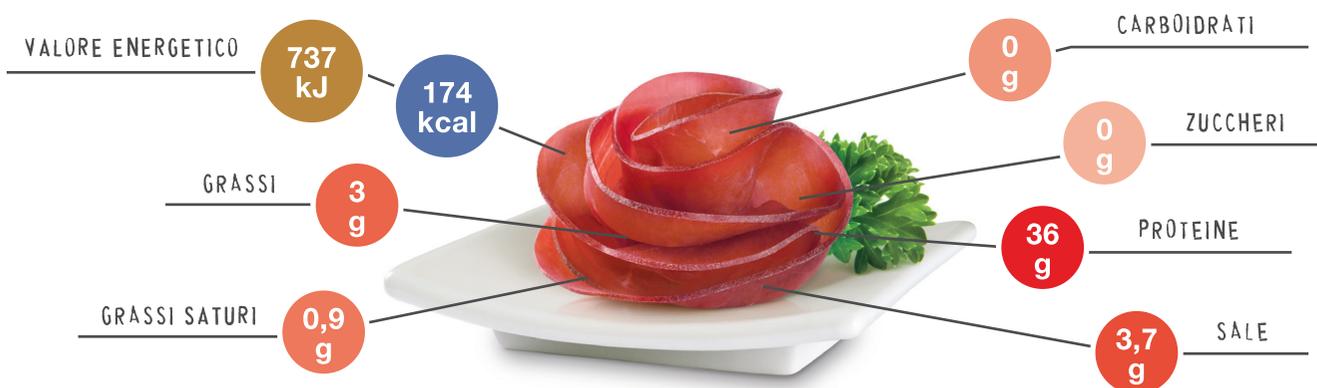
Per la produzione della Bresaola Gianoncelli utilizziamo solo le migliori carni bovine.



MAGATELLO

Corrisponde alla porzione posterolaterale della muscolatura della coscia e più in particolare al muscolo semitendinoso.

VALORI NUTRIZIONALI



Valori medi su 100 g di prodotto.

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 IMBALLAGGIO
1,50 - 2,00 kg PICCOLO 5 PZ GRANDE 10 PZ.

METÀ SOTTOVUOTO

PESO IMBALLAGGIO
0,80 - 1,00 kg PICCOLO 10 PZ GRANDE 20 PZ.

CONFEZIONAMENTO STANDARD



INTERA
SOTTOVUOTO



METÀ
SOTTOVUOTO

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