



## Bresaola La Raffinata

— ROND DE GÎTE —

Produit affiné obtenu de la cuisse de bovin appelée "Rond de gîte" qui correspond à la portion postéro-latérale de la musculature de la cuisse et précisément du muscle semi-tendineux.

La salaison est faite à sec pour une période qui varie en fonction du calibre, donc chaque

morceau est mis en saucisse, fait sécher et affiné dans des conditions de température et d'humidité optimales, afin de favoriser les caractéristiques organoleptiques typiques du produit. Les modalités d'affinage sont le fruit d'années d'expérience acquises par le Fabricant Gianoncelli.

### CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Couleur rose, viande maigre, tendre, parfum délicat et léger, saveur unique.

### COMBINAISONS

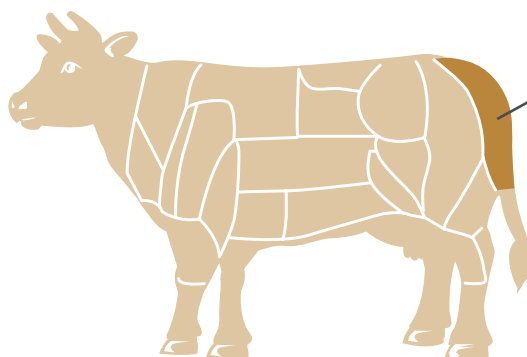
- Au naturel pour savourer le goût typique
- Avec ajout de boucles de beurre ou roquette et quelques gouttes de citron
- A sa convenance

***Gianoncelli***  
BRESAOLA PAR PASSION DEPUIS 1967



## DÉCOUPE - ROND DE GÎTE

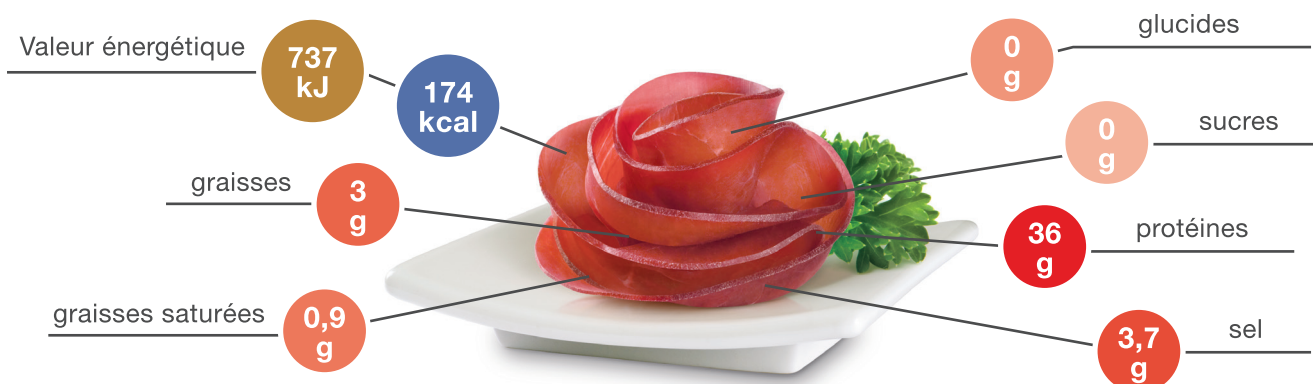
Pour la production de la Bresaola Gianoncelli, nous utilisons uniquement les meilleures viandes bovines.



### ROND DE GÎTE

Correspond à la portion postéro-latérale de la musculature de la cuisse et plus particulièrement au muscle semi-tendineux.

## VALEUR NUTRITIONNELLES



Valeurs moyennes sur 100 g de produit.

## CONSERVATION

- Conserver à une température comprise entre +2 et +4 °C pour les emballages sous vide
  - Conserver à <14 °C pour le produit au naturel ou en filet
  - Une fois ouvert, conserver à < 8 °C

## POIDS ET EMBALLAGE

### ENTIÈRE SOUS VIDE

POIDS      EMBALLAGE  
1,50 - 2,00 kg    PETIT 5 MORCEAUX    GRAND 10 MORCEAUX

### MOITIÉ SOUS VIDE

POIDS      EMBALLAGE  
0,80 - 1,00 kg    PETIT 10 MORCEAUX    GRAND 20 MORCEAUX

## CONDITIONNEMENT STANDARD



ENTIÈRE  
SOUS VIDE



MOITIÉ  
SOUS VIDE

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