



Bresaola La Raffinata — SCHWANZSTÜCK —

Gereiftes Produkt aus der Rinderkeule mit der Bezeichnung „Schwanzstück“, die dem hinteren seitlichen Teil der Oberschenkelmuskulatur entspricht, genauer gesagt, dem Halbsehnenmuskel. Das Einsalzen erfolgt im Trockenverfahren während eines Zeitraums, der je nach Stückgröße variieren

kann, jedes Einzelstück wird also unter optimalen Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen eingesackt, getrocknet und gereift, um die typischen organoleptischen Eigenschaften des Produkts zu erzielen. Die Reifungsvorgänge sind das Ergebnis der jahrelangen Erfahrung der Wurstfabrik Gianoncelli.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Rote Farbe, mageres Fleisch, zart, delikates und leichtes Aroma, einzigartiger Geschmack.

KOMBINATIONEN

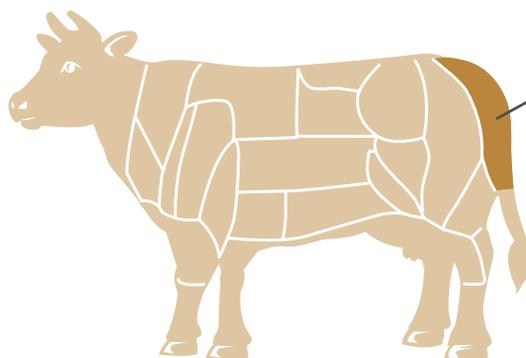
- Pur, um den typischen Geschmack zu kosten
- Mit Butterröllchen oder Rucola und etwas Zitronensaft
- Nach Belieben

Gianoncelli
BRESAOLA AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1967



TEILSTÜCK - SCHWANZSTÜCK

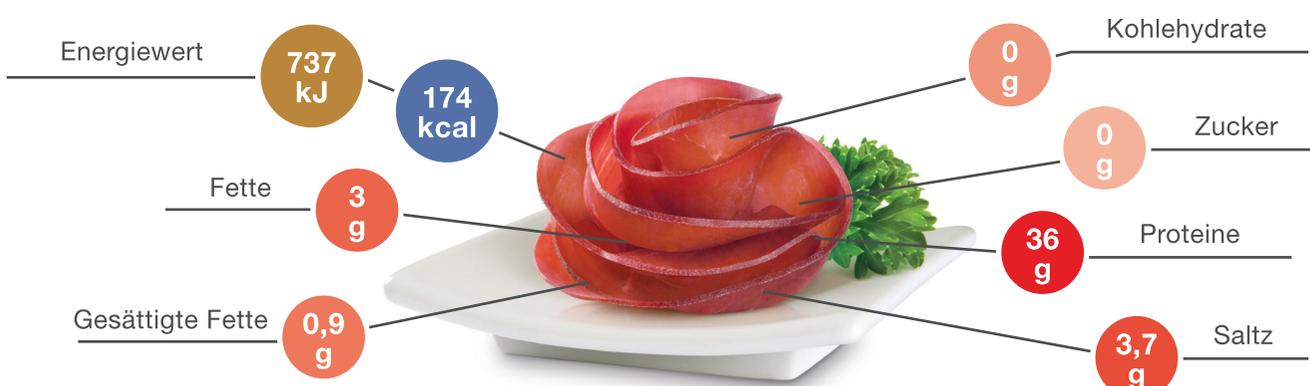
Für die Produktion der Bresaola Gianoncelli verwenden wir nur erlesenes Rindfleisch.



SCHWANZSTÜCK

Entspricht dem hinteren seitlichen Teil der Oberschenkelmuskulatur, genauer gesagt, dem Halbsehnenmuskel.

NÄHRWERTE



Durchschnittliche Werte für 100 g.

AUFBEWAHRUNG

- In eingeschweißten Verpackungen bei einer Temperatur zwischen +2 und +4 °C aufbewahren
 - Das natürliche Produkt oder im Netz bei <14 °C aufbewahren
 - Nach dem Öffnen bei < 8 °C aufbewahren

GEWICHTE UND VERPACKUNGEN

GANZ EINGESCHWEISST

GEWICHT	VERPACKUNG
1,50 - 2,00 kg	KLEIN 5 ST. GROSS 10 ST.

HALB EINGESCHWEISST

GEWICHT	VERPACKUNG
0,80 - 1,00 kg	KLEIN 10 ST. GROSS 20 ST.

STANDARDFERKLEINUNG



GANZ EINGESCHWEISST



HALB EINGESCHWEISST

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