



Bresaola La Delicata

— NOCE —

Prodotto stagionato derivato dalla coscia di manzo denominata "Sottosso" che corrisponde alla fascia anteriore, composta dal muscolo retto anteriore e dal muscolo vasto esterno, interno ed intermedio della coscia. 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 vivo, carne magra, tenera, profumo delicato e leggero, sapore unico.

ABBINAMENTI

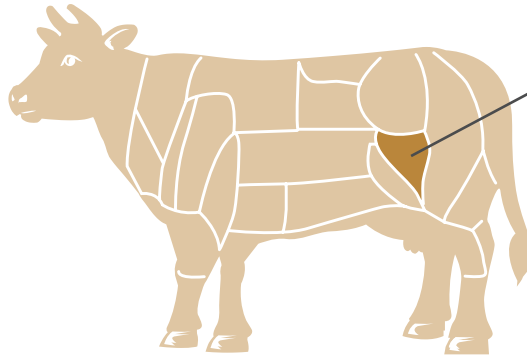
- Al naturale per assaporare il gusto tipico
- Con aggiunta di riccioli di burro o rucola e qualche goccia di limone
- A piacere

Gianoncelli
BRESAOLA PER PASSIONE DAL 1967



TAGLIO - NOCE

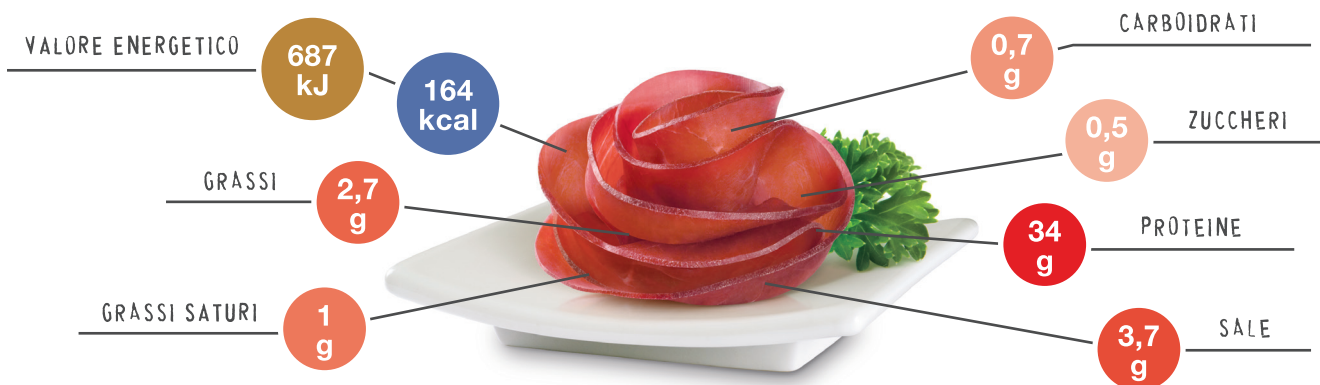
Per la produzione della Bresaola Gianoncelli utilizziamo solo le migliori carni bovine.



NOCE

Corrisponde alla fascia anteriore della coscia, composta dal muscolo retto anteriore e dal muscolo vasto esterno, interno e intermedio.

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

METÀ SOTTOVUOTO

PESO IMBALLAGGIO
0,60 - 0,80 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