



Bresaola La Delicata

— NOIX —

Produit affiné obtenu de la cuisse de bœuf appelée "Sottosso" qui correspond à la bande antérieure, composée du muscle droit antérieur et du muscle vaste externe, interne et intermédiaire de la cuisse. 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 vif, viande maigre, tendre, parfum délicat et léger, saveur unique.

COMBINAISONS

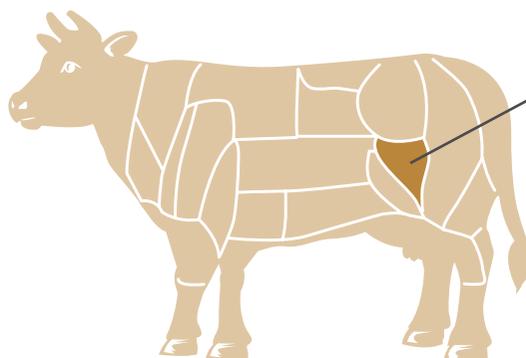
- Au naturel pour savourer le goût typique
- Avec ajout de boucles de beurre ou roquette et quelques gouttes de citron
- A sa convenance

Gianoncelli
BRESAOLA PAR PASSION DEPUIS 1967



DÉCOUPE - NOIX

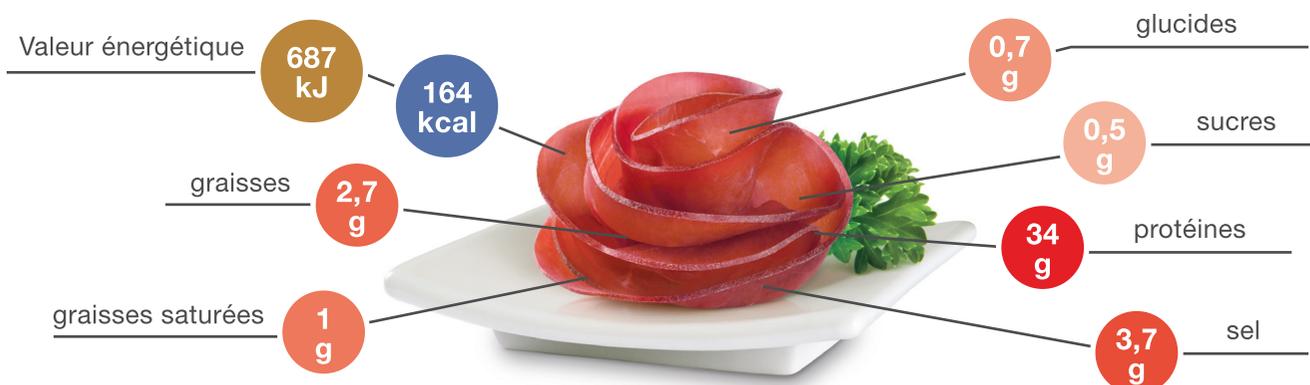
Pour la production de la Bresaola Gianoncelli, nous utilisons uniquement les meilleures viandes bovines.



NOIX

Correspond à la bande antérieure de la cuisse, composée du muscle droit antérieur et du muscle vaste externe, interne et intermédiaire.

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
1,00 - 1,50 kg PETIT 5 MORCEAUX GRAND 10 MORCEAUX

MOITIÉ SOUS VIDE

POIDS EMBALLAGE
0,60 - 0,80 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