



Bresaola La Delicata

— NUSS —

Gereiftes Produkt aus der Rinderkeule mit dem Namen „Nuss,“ das dem vorderen Muskelbündel entspricht, bestehend aus dem geraden Muskel des Oberschenkels und dem breiten äußeren, inneren und mittleren Muskel der Keule. Das Einsalzen erfolgt im Trockenverfahren während eines Zeitraums, der je nach Stück-

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

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

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

KOMBINATIONEN

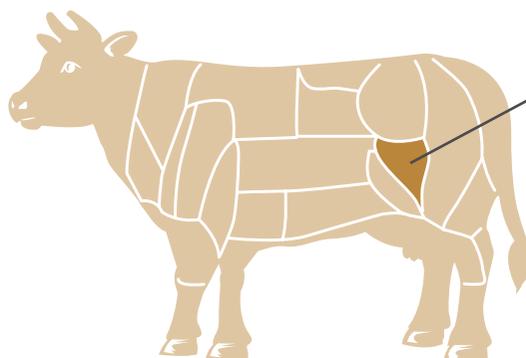
- Pur, um den typischen Geschmack zu kosten
- Mit Buttröllchen oder Rucola und etwas Zitronensaft
- Nach Belieben

Gianoncelli
BRESAOLA AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1967



TEILSTÜCK - NUSS

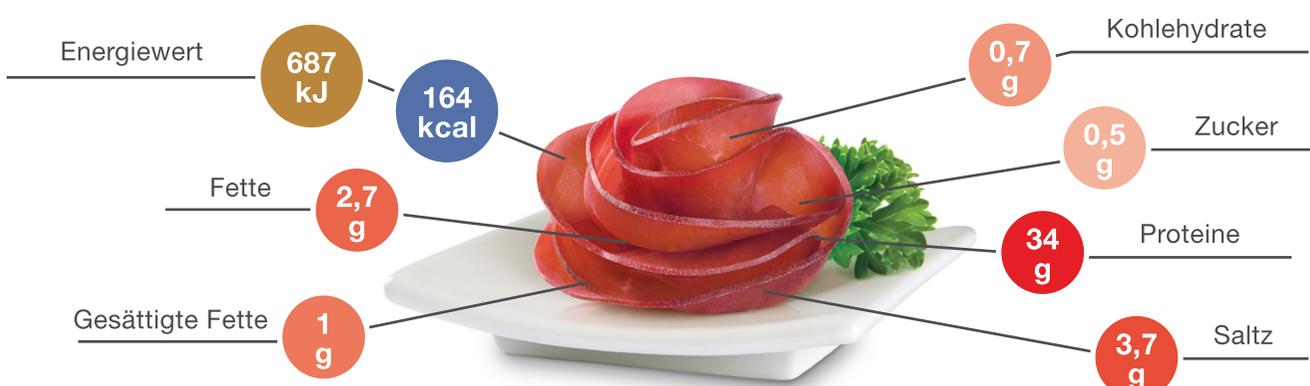
Für die Produktion der Bresaola Gianoncelli verwenden wir nur erlesenes Rindfleisch.



NUSS

Entspricht dem vorderen Muskelbündel, bestehend aus dem geraden Muskel des Oberschenkels und dem breiten äußeren, inneren und mittleren Muskel der Keule.

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

HALB EINGESCHWEISST

GEWICHT VERPACKUNG
0,60 - 0,80 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