



Bresaola Slinzega

Producto de dimensiones más reducidas que se obtiene de la homogeneización de las piezas grandes de los músculos de la pierna. Se trata de

un producto aún más típico, ya que su origen se remonta al pasado, cuando la única manera para conservar la carne era salarla.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color rojo, carne magra, tierna, aroma delicado y ligero, sabor único.

MARIDAJES

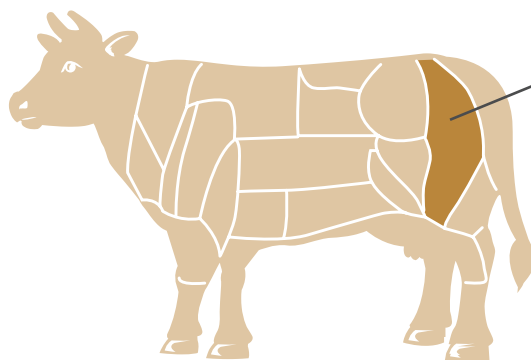
- Sin condimentos o guarniciones para degustar su sabor característico
- Con nueces de mantequilla o rúcula y aderezada con algunas gotas de limón
 - A gusto del consumidor

Gianoncelli
BRESAOLA PER PASSIONE DAL 1967



CORTE - TAPA

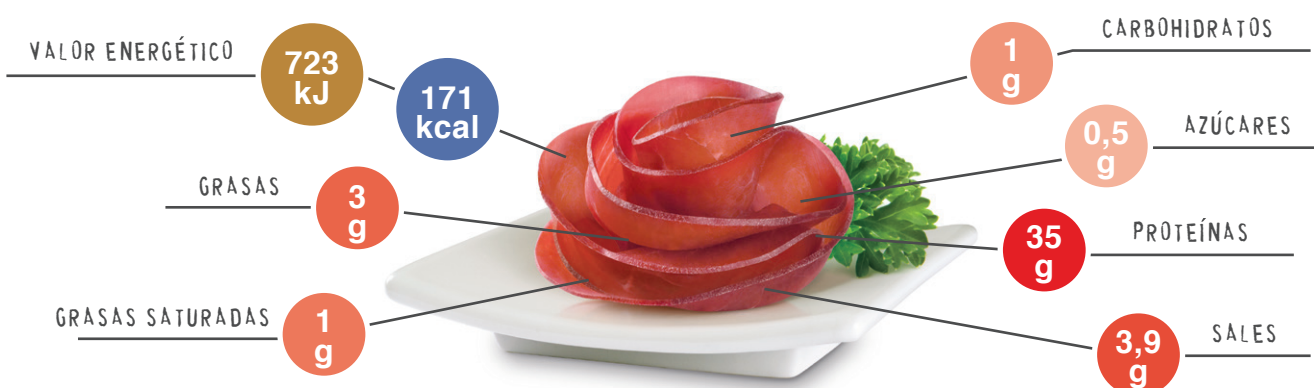
Para la producción de la Bresaola Gianoncelli sólo utilizamos las mejores carnes bovinas



CONTRATAPA

Corresponde a la porción posterolateral de la musculatura de la pierna, específicamente al músculo largo-ancho.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL



Valores aproximados por cada 100 g. de producto

CONSERVACIÓN

- Conservar a una temperatura comprendida entre +2 y +4 °C si el producto está envasado al vacío
 - Conservar a -14 °C si el producto está al natural o en su red
 - Una vez abierto, conservar a -8 °C

PESOS Y EMBALAJES

PIEZA ENTERA AL VACÍO

PESO EMBALAJE
0,50 - 1,00 kg PEQUEÑO 10 PIEZAS GRANDE 20 PIEZAS

ENVASE ESTÁNDAR



PIEZA ENTERA
AL VACÍO

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