



Bresaola IGP

— PUNTA D'ANCA —

Prodotto stagionato tipico della Valtellina, derivato dalla coscia di bovino denominata "Punta d'anca". La bresaola che si ottiene ha una forma compatta ed è di maggior pregio essendo formata dai muscoli "nobili" della coscia. La salagione viene fatta a secco per un periodo che varia in funzione della pezzatura, quindi ogni singolo pezzo viene insaccato, fatto asciugare e stagionare in condizione di temperatura ed umidità ottimali, tali



da favorire le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto conformemente a quanto stabilito dal disciplinare tecnico Bresaola della Valtellina indicazione geografica Protetta IGP.

Le modalità di stagionatura sono il frutto di anni di esperienza maturata dal salumificio Gianoncelli e sottostanno al disciplinare di produzione approvato dal consorzio di tutela della Bresaola della Valtellina.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rosso, carne magra, tenera, profumo delicato e leggero, sapore unico.

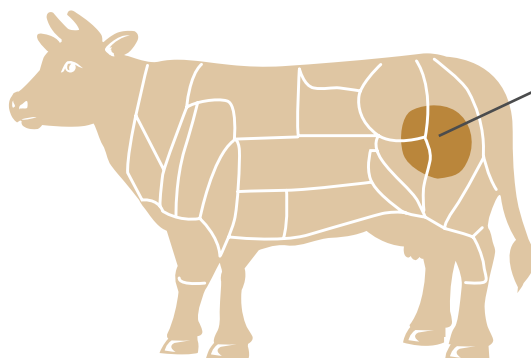
ABBINAMENTI

- 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 - PUNTA D'ANCA

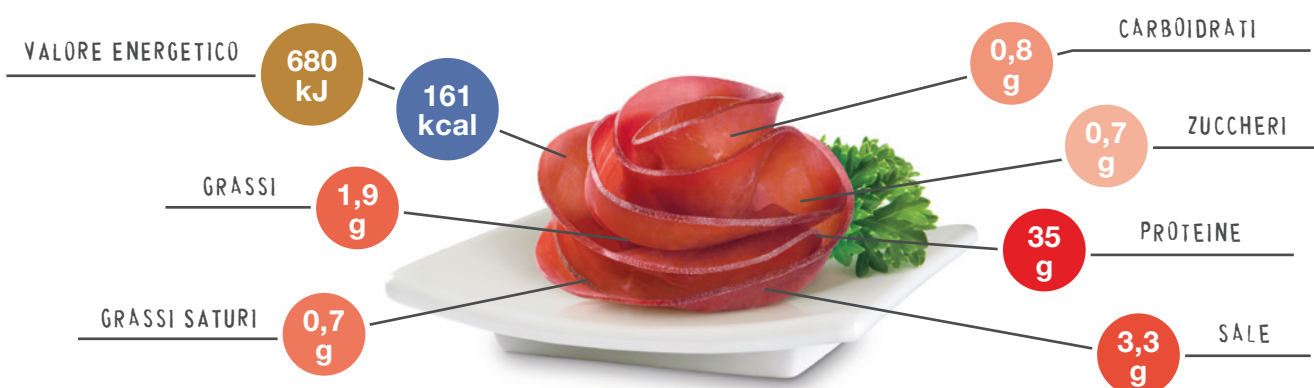
Per la produzione della Bresaola Gianoncelli utilizziamo solo le migliori carni bovine.



PUNTA D'ANCA

È il taglio più pregiato, corrisponde alla parte della fesa privata del muscolo adduttore.

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
3,00 - 4,00 kg PICCOLO 2 PZ GRANDE 5 PZ.

METÀ SOTTOVUOTO

PESO IMBALLAGGIO
1,50 - 2,00 kg PICCOLO 4 PZ GRANDE 10 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