



Bresaola di Valle

L'aria fresca della Valtellina, ingredienti naturali e selezionati, una stagionatura asciutta e ventilata fanno della Bresaola di Valle un prodotto buono e profumato. Povera di grassi, ricca di proteine vitamine e Sali minerali la Bresaola di Valle



è ideale come spuntino leggero o ingrediente per la preparazione di piatti sfiziosi. Un prodotto ad un prezzo accessibile che risponde perfettamente alle esigenze nutrizionali del consumatore attento ad una sana alimentazione.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rosso, leggermente mazzata, tenera, profumo delicato e leggero, sapore unico.

ABBINAMENTI

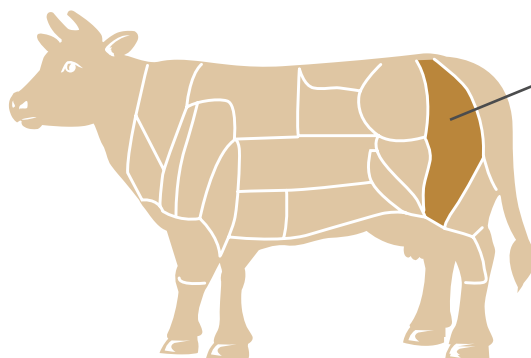
- Al naturale per assaporare il gusto tipico
- Con aggiunta di riccioli di burro o rucola e qualche goccia di limone
- A piacere

Gianoncelli
BRESAOLA PER PASSIONE DAL 1967



TAGLIO - SOTTOFESA

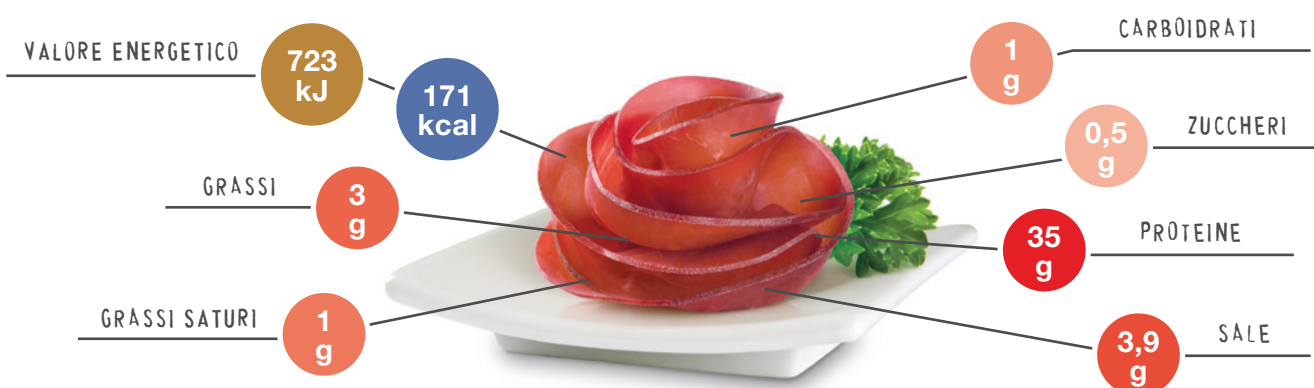
Per la produzione della Bresaola Gianoncelli utilizziamo solo le migliori carni bovine.



SOTTOFESA CARNE FRANCESE LIMOUSINE

Salume ottenuto dalla lavorazione dei muscoli di bovino adulto e più precisamente dalla sottofesa di carne francese limousine.

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

PESI E IMBALLAGGIO

INTERA SOTTOVUOTO

PESO IMBALLAGGIO
2,50 - 3,50 kg PICCOLO 2 PZ GRANDE 5 PZ.

METÀ SOTTOVUOTO

PESO IMBALLAGGIO
1,30 - 1,80 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