



Bresaola Slinzega

Prodotto di pezzatura più piccola ottenuta dalla standardizzazione delle pezzature più grandi dei muscoli della coscia. Trattasi di un prodotto più

tipico, in quanto la sua origine risale ai tempi passati in cui l'unico modo di conservazione delle carni era la salatura.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

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

ABBINAMENTI

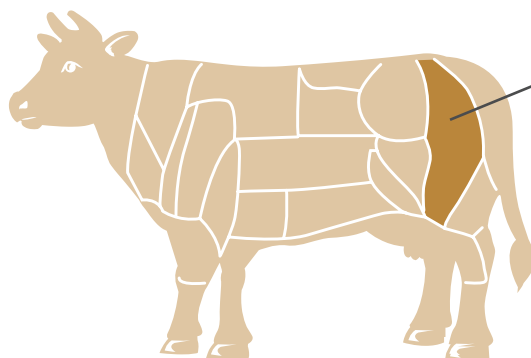
- Al naturale per assaporare il gusto tipico
- Con aggiunta di riccioli di burro o rucola e qualche goccia di limone
- A piacere

Gianoncelli
BRESAOLA PER PASSIONE DAL 1967



TAGLIO - SOTTOFESA

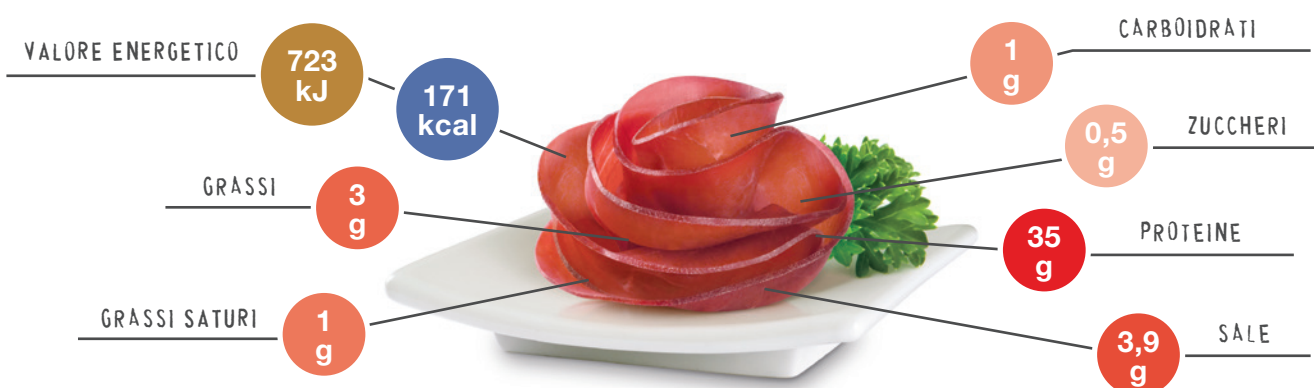
Per la produzione della Bresaola Gianoncelli utilizziamo solo le migliori carni bovine.



SOTTOFESA

Corrisponde alla porzione posterolaterale della muscolatura della coscia e precisamente al muscolo lungo vasto.

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 0,50 - 1,00 kg IMBALLAGGIO PICCOLO 10 PZ GRANDE 20 PZ.

CONFEZIONAMENTO STANDARD



INTERA 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