



## Bresaola Equina

Prodotto stagionato derivato dalla parte pregiata dei muscoli interni della coscia di equino denominata punta d'anca che corrisponde alla porzione dei muscoli semimembranoso, retto interno e adduttore.

La salagione viene fatta a secco per un periodo che varia a seconda della pezzatura, quindi ogni singolo

pezzo viene insaccato e fatto asciugare e stagionare in condizioni di temperatura e umidità ottimali, tali da favorire le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto.

Le modalità di stagionatura sono il frutto di anni di esperienza maturata dal salumificio Gianoncelli.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rosso scuro tipica del cavallo, carne magra, tenera, profumo delicato e leggero, sapore unico.

### ABBINAMENTI

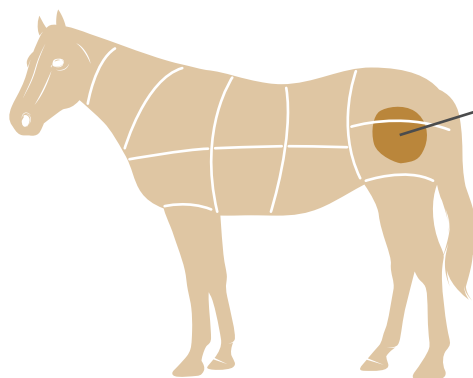
- Al naturale per assaporare il gusto tipico
- Con aggiunta di riccioli di burro o rucola e qualche goccia di limone
- A piacere

***Gianoncelli***  
BRESAOLA PER PASSIONE DAL 1967



## TAGLIO - PUNTA D'ANCA

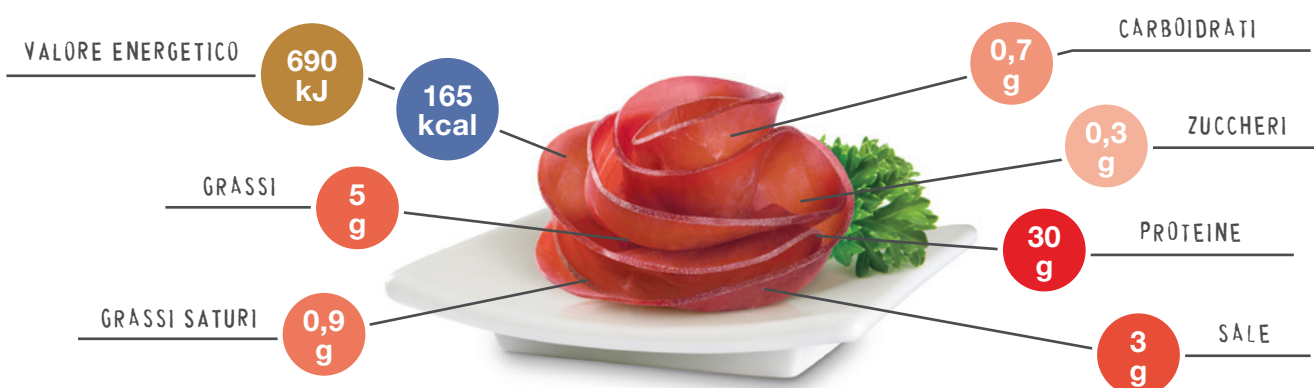
Per la produzione della Bresaola Gianoncelli utilizziamo solo le migliori carni equine.



### PUNTA D'ANCA

Prodotto che si ottiene dai muscoli interni della coscia di cavallo denominata "fesa".

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

### METÀ SOTTOVUOTO

PESO                    IMBALLAGGIO  
1,00 - 1,50 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