



## Bresaola Cuore

— PUNTA D'ANCA —

La Bresaola “Cuore” è un prodotto stagionato derivato dalla coscia di manzo 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 effettuata a secco per un periodo che varia in funzione della pezzatura, quindi

ogni singolo pezzo viene insaccato, fatto asciugare e stagionato 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, carne magra, tenera, profumo delicato e leggero, sapore unico.

### ABBINAMENTI

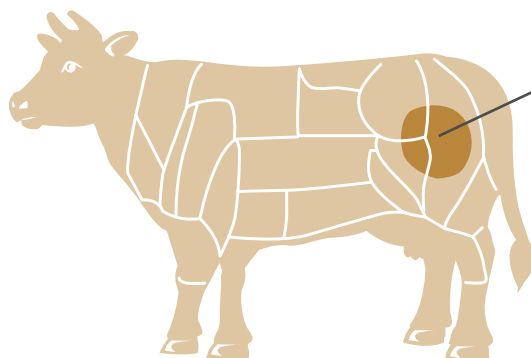
- Al naturale per assaporare il gusto tipico
- Con aggiunta di riccioli di burro o rucola e qualche goccia di limone
- A piacere

***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

VALORE ENERGETICO

680  
kJ

161  
kcal

CARBOIDRATI

0,8  
g

GRASSI

1,9  
g

ZUCCHERI

0,7  
g

GRASSI SATURI

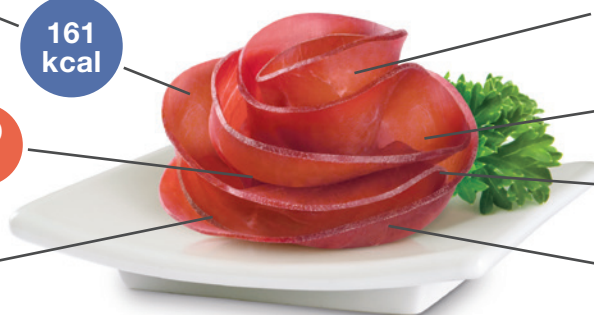
0,7  
g

PROTEINE

35  
g

SALE

3,3  
g



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