



Bresaola Fiore delle Alpi

— PUNTA D'ANCA —

La Bresaola Fiore Delle Alpi è un prodotto stagionato derivata 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 pez-

zatura, 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

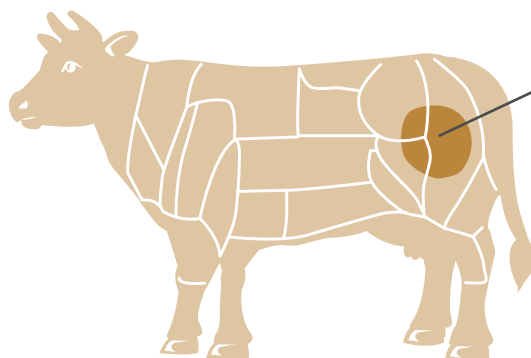
- Al naturale per assaporare il gusto tipico
- Con aggiunta di riccioli di burro o rucola e qualche goccia di limone
- A piacere

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

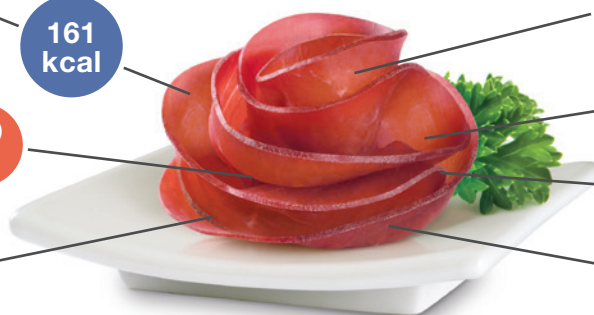
0,7
g

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

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