



Carpaccio di Bresaola

— PUNTA D'ANCA —

Il Carpaccio di Bresaola è un prodotto poco stagionato che è ricavato 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 perio-

do che varia in funzione della pezzatura, quindi ogni singolo pezzo viene insaccato e sottoposto ad una breve stagionatura a seconda della richiesta della clientela in condizioni di temperatura e umidità ottimali, tali da favorire le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

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

ABBINAMENTI

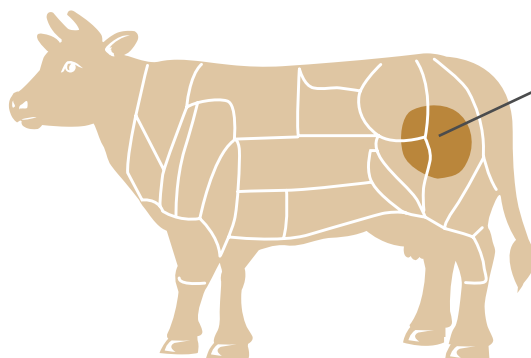
- Al naturale per assaporare il gusto tipico
- Con aggiunta di riccioli di burro o rucola e qualche goccia di limone
- A piacere

Gianoncelli
BRESAOLA PER PASSIONE DAL 1967



TAGLIO - PUNTA D'ANCA

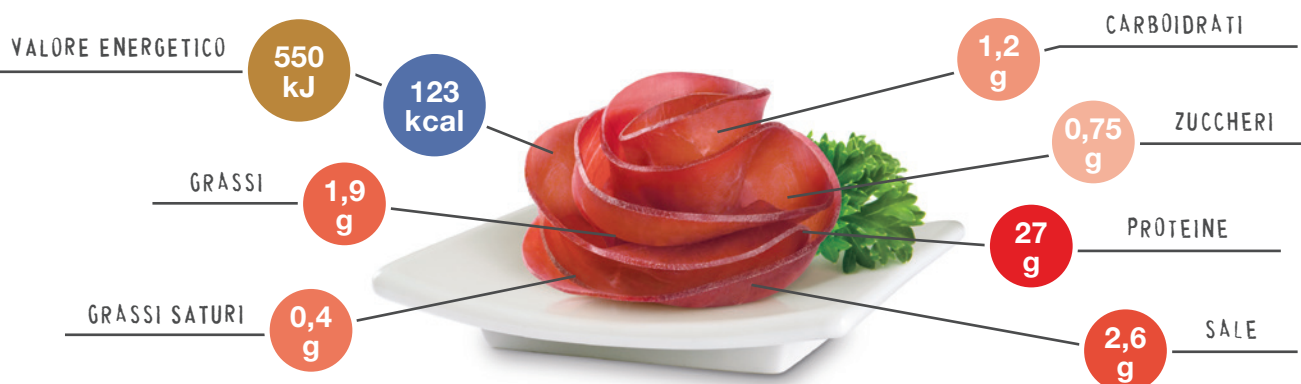
Per la produzione della Bresaola Gianoncelli utilizziamo solo le migliori carni bovine.



PUNTA D'ANCA

È il taglio più pregiato, corrisponde alla parte della fesa privata del muscolo adduttore.

VALORI NUTRIZIONALI



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

METÀ SOTTOVUOTO

PESO IMBALLAGGIO
2,00 - 2,50 kg PICCOLO 4 PZ GRANDE 10 PZ.

CONFEZIONAMENTO STANDARD



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