

BRESAOLA PUNTA D'ANCA NEGRI 1/2 VAC CA 1,5KG

SKU: 13472

BRESAOLA PUNTA D'ANCA är en högkvalitativ charkuterivaror tillverkad av den finaste skärningen, som motsvarar den delen av nötköttet som är befriad från adduktormuskeln.
Den kunniga omsorgen i tillverkningsprocessen med högkvalitativa kryddor och örter och den kontrollerade torkningen med efterföljande köttmognad gör Bresaola Punta d'Anca till en produkt med utmärkta kvalitetsstandarder som är idealisk för en hälsosam och balanserad kost.
Utan gluten, utan tillsatta polyfosfater, utan laktos och utan mjölkderivat.
VAC, Ca: 1,5/2 kg, delad

PRODUKT BESKRIVNING

Njut av den utsökta Bresaolan, en italiensk delikatess!
Bresaola Punta D'Anca är en delikatesskött från Italien som traditionellt tillverkas av nötstek från rygg- eller höftområdet. Det är en lufttorkad och lätt saltad skinka som har en distinkt smak och mört kött.
För att tillverka Bresaola Punta D'Anca behandlas köttet först med en blandning av salt, kryddor och örter som vanligtvis inkluderar peppar, vitlök, rosmarin och salvia. Därefter får köttet mogna och torka under kontrollerade förhållanden i flera veckor eller till och med månader. Under denna process förlorar köttet en del av sin fuktighet och blir fastare i konsistensen.
Det färdiga resultatet är en tunt skivad, mörkröd och något genomskinlig köttskiva med en intensiv och smakrik karaktär. Bresaola Punta D'Anca är känt för sin delikata smakprofil som kombinerar den naturliga sötman från det lufttorkade köttet med en subtil sälta och en hint av kryddighet från örterna.
Det är vanligt att servera Bresaola Punta D'Anca som en aptitretare eller som en del av en charkbricka. Den kan ätas som den är eller tillsammans med andra ingredienser som olivolja, citronsaft, ruccola och hyvlad parmesanost för att skapa en läcker och smakfull kombination.
Bresaola Punta D'Anca är en välkänd och uppskattad delikatess i Italien och har också blivit populär i andra delar av världen på grund av sin unika smak och kvalitet.
Upptäck smaken av traditionell bresaola, perfekt lufttorkad och kryddad. Ge dig själv en smakresa till Italien med vår fina skivade bresaola, tillverkad av högkvalitativt nötkött.
Låt dig förföras av den smakrika och eleganta Bresaolan, ett måste för finsmakare.

Ingredienser: Nötkött*, salt, dextros, naturliga aromer, konserveringsmedel: E252, E250.
*Ursprungsland: Italien.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	696 kJ /165 kcal
Fett	4,8 g
- varav mättade fettsyror	2,5 g
Kolhydrater	0,5 g
- varav sockerarter	0,5 g
Protein	30,0 g
Salt	