

Italienska smaker sedan 1999



BRESAOLAZERO® BEEF PROSCIUTTO CA 1,2/1,5 KG GIÒ PORRO
SKU: 3011



Bresaola Beef Prosciutto - MetodoZero® Halal
ca 1,5 kg
priset avser: per kg

PRODUKT BESKRIVNING

Bresaola Beef Prosciutto - MetodoZero®

En av världens bästa nötkreaturs raser. En unik blandning av kryddor och aromatiska örter. Helt hantverksmässig framställning som för 100 år sedan. Bara från färskt kött (ej fryst som de flesta andra tillverkare). Inga konserveringsmedel eller tillsatser.

Lång lagring - 5 månader - i Valtellina-dalen med sitt unika mikroklimat.

Letar du efter en Bresaola utan konserveringsmedel utan att ge avkall på smak? Njut av den läckra Bresaola Black Angus Beef Prosciutto - MetodoZero®, fantastisk arom och smak.

- ✓ Lagrad och mognad i över 5 månader
- ✓ Mogen smak, levande och doftande toner
- ✓ Utan konserveringsmedel
- ✓ Halal-certifierad
- ✓ Cirka 1,2/1,5 kg

Produceras bara från höftens spets av fina Black Angus-nötkreatur, som har dragit nytta av en efterbehandling innan slakt på cirka 150 dagar med spannmål, och därmed presenterar den klassiska intensiva marmoreringen.



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: Black Angus Nötkött*, salt, naturliga aromer. *Ursprungsland: EU.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	756 kJ / 179 kcal
Fett	4,4 g
- varav mättade fettsyror	1,6 g
Kolhydrater	1,4 g
- varav mättade fettsyror	< 0,5 g
Protein	33,4 g
Salt	3,8 g

GIOPORRO® BLACK ANGUS BEEF PROSCIUTTO (H1=HALF) är en HANTVERKSPRODUKT som är av överlägsen kvalitet.

BEEF PROSCIUTTO produceras med en innovativ och patenterad produktionsmetod som kallas METODOZERO®. Den produceras med den berömda "BLACK ANGUS" rasen av nötkreatur, uppfödd i Australien (spannmålsmatad) eller USA (majsmatad).

Vi väljer endast färska styckningsdelar (aldrig frysta), som bearbetas med ett gammalt familjerecept bestående av rent salt, örter och kryddor, med NOLL tillsatta NITRITER och NOLL ALLERGENER (GLUTEN, LAKTOS, etc.).

Varje köttbit saltas för hand och botas genom en lång mognads- och åldringsprocess som tar mer än 5 månader.

Slutligen, produkterna är vakuumpförpackade i aluminiumpåsar. Processen och produkten överensstämmer med gällande EU-regler.

