

# 20 years of Italian Food Experience



## BresaolaZero® - Wagyu från Valtellina-dalen

### BresaolaZero® - Wagyu

Världens bästa och mest exceptionella nötkreaturs ras. 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 - 6 månader - i Valtellina-dalen med sitt unika mikroklimat.

Letar du efter en Bresaola för en äkta gourmet? Njut av den läckra BresaolaZero® Wagyu - det exklusiva Wagyu-köttet från Japan, en riktig delikatess!

- ✓ Lagrad och mognad i över 6 månader
- ✓ Mogen smak och eleganta toner
- ✓ Utan konserveringsmedel
- ✓ Cirka 1,2 kg

Produceras bara från höftens spets av fina japanska Wagyu-nötkreatur, som har dragit nytta av en efterbehandling innan slakt på cirka 300 dagar med spannmål, och därmed presenterar den klassiska intensiva marmoreringen.



### BRESAOLAZERO® WAGYU

ARTIKELNR: 1662

**Storlek/Volym:** 1,2 kg

**Typ:** Lufttorkad och långlagrad Wagyu-innanlår. VAC.

**Karaktär:** Högklassig. Helt ren - inga konserveringsmedel eller tillsatser.

**Servering:** Perfekt med tunna skivor till Carpaccio, Antipasti och sallader.

**Antal/kartong:** 1

Ingredienser: Wagyu-nötkött, salt, naturliga aromer.  
Förvaras +0°/+4°. Bäst före: se förpackning

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 G	
Energi	899 kJ(214 kcal)
Fett	9,5 g
- varav mättade fettsyror	3,7 g
Kolhydrater	1,2 g
- varav sockerarter	<0,5 g
Fibren	0,0 g
Protein	31,4 g
Salt	3,7 g



2 935738 018301

**ilmolino**

Manufakturatan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se