

20 years of Italian Food Experience



Bresaola della Valtellina IGP

Bresaola della Valtellina IGP - från Valtellina-dalen

Lufttorkad och långlagrad oxinnanlår. 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). Lång lagring - 4-6 månader - i Valtellina-dalen med sitt unika mikroklimat.

Njut av den läckra Bresaola della Valtellina IGP - fantastisk arom och smak.

Produceras från oxens innanlår, långlagras i Valtellina-dalen och får den klassiska marmoreringen.



BRESAOLA della VALTELLINA IGP

ARTIKELNR: 1882

Storlek/Volym: ca 3,7 kg

Typ: Lufttorkad och långlagrad oxinnanlår. VAC.

Karaktär: Saftig! Smälter i munnen!

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

Antal/kartong: 1

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 G	
Energi	678 kJ/171 kcal
Fett	4,3 g
- varav mättade fettsyror	2,3 g
Kolhydrater	0,5 g
- varav sockerarter	0,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	30,0 g
Salt	4,0 g

Ingredienser: Nötkött, salt, dextros, naturliga aromer, konserveringsmedel: natriumnitrit, kaliumnitrat.
Förvaras +0°/+4°. Bäst före: se förpackning

ilmolino

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