

20 years of Italian Food Experience



BresaolaZero® - *Black Angus från Valtellina-dalen*

BresaolaZero® - Black Angus

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 BresaolaZero® av Black Angus-rasen, fantastisk arom och smak.

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



BRESAOLAZERO® BLACK ANGUS

ARTIKELNR: 3011

Storlek/Volym: 1,2 kg

Typ: Lufttorkad och långlagrad Black Angus-innanlår. VAC.

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

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

Antal/kartong: 1

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 G	
Energi	756 kJ/179 kcal
Fett	4,4 g
- varav mättade fettsyror	1,6 g
Kolhydrater	1,4 g
- varav sockerarter	<0,5 g
Fibren	0,0 g
Protein	33,4 g
Salt	3,8 g

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



2 648692 015261

ilmolino

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