

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP PUNTA D'ANCA ORO



CODICE	82015
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Lombardia
PESO	3 kg circa

**** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Bresaola IGP prodotta da Lazzeri in Valtellina

DESCRIZIONE	Bresaola IGP prodotta da Lazzeri in Valtellina
SAPORE	Dolce, piacevolmente aromatizzata, in equilibrio con il profumo della carne
STAGIONATURA	Almeno 28 giorni
PRODUTTORE	Lazzeri Alessandro Srl - Semogo (SO)
CURIOSITÀ	Alessandro Lazzeri dall'età di 14 anni produce bresaola in Valtellina, a Semogo a 1450 metri di altezza, nel cuore della Valtellina. La Bresaola della Valtellina IGP di Lazzeri è controllata e garantita dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.