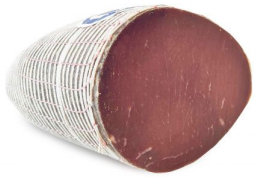


BRESAOLA PUNTA D'ANCA GOURMET



CODICE 82252

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Lombardia

PESO 3,5 kg circa

Bresaola di carne fresca da bovine di razza Charolaise

DESCRIZIONE	Bresaola di carne lavorata dal fresco, da bovine di razza francese Charolaise
ASPETTO	La fetta è regolare e di un colore rosso rubino scuro, diffusamente mazzata
SAPORE	Dolce e delicata, lascia il palato fresco e pulito
STAGIONATURA	Almeno 7 settimane
PRODUTTORE	Salumificio Castagna - Erba (CO)
SELEZIONATO PERCHÈ	Il Salumificio Castagna, una piccola realtà lombarda, produce e commercializza sotto il marchio storico Cirila bresaole semplici ed eleganti, con un'attenta selezione della materia prima, rigorosamente lavorata dal fresco e un metodo di stagionatura graduale, non forzato, che dà unicità alla gamma

© 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.