

BRESAOLA

**CODICE**

82002

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Lombardia

PESO

2 kg circa

Bresaola a metà ideale per l'utilizzo in ristorazione

DESCRIZIONE

Carne di bovino con aggiunta di spezie tra cui pepe, cannella, chiodi di garofano, coriandolo, ginepro e aglio

ASPETTO

In una pratica confezione a metà, presenta un colore rosso intenso, tipico della bresaola

SAPORE

Intenso, con piacevoli note speziate

STAGIONATURA

Almeno 35 giorni

PRODUTTORE

Paganoni - Chiuro (SO)

SELEZIONATO PERCHÈ

Una bresaola classica con un interessante rapporto qualità-prezzo, in una pratica confezione a metà che abbiamo subito creduto ideale per le esigenze della ristorazione

© 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.