

Italienska smaker sedan 1999



BRESAOLAZERO® BLACK ANGUS CA1,5 KG

SKU: 3011



Lufttorkad, saltad Black Angus innanlår. Inga tillsatser eller konserveringsmedel.

ca 1,5 kg

priset avser: per kg

PRODUKT BESKRIVNING

Högklassig, lufttorkad Black Angus innanlår som långlagrats i 5 mån i Valtellina dalen.

ca 1,5 kg



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: Black Angus nötkött*, salt, naturliga aromer. *Ursprungsland: Italien.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	756 kJ/179 kcal
Fett	4,4 g
- varav mättade fettsyror	1,6 g
Kolhydrater	1,4 g
- varav mättade fettsyror	< 0,5 g
Fibrer	0,0 g
Protein	33,4 g
Salt	3,8 g

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.

30 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/Vikt: 1,2 kg
Typ: Lufttorkad och Bäggrad Black Angus-mörsk VVC.
Innehåller ingredienser, salt och: Inga konserveringsmedel eller tillsatser.
Servering: 100 g (med tunn skivning till Capaccio, Anzusi och saladar, pasta/sallad).

Ingredienser: Black Angus-nötkött, naturliga aromer.
Förpackning: 330 g Bresaola i BresaolaZero®.



molino
Manufakturvägen 23 - 417 07 Göteborg - Tel. +46 (0) 31 21 27 77 - info@ilmolino.se - ilmolino.se

