

BRESAOLA MAESTOSA

BRESAOLA PUNTA D'ANCA DA CARNE PREGIATA E SELEZIONATA DI VITELLONE PESANTE

La Bresaola Maestosa è un prodotto raro e ricercato, preparato nel rispetto della tradizione valtellinese, utilizzando **carni fresche delle razze selezionate francesi e italiane.**

L'imponente pezzatura (oltre 6 kg per il pezzo intero) non è l'unica particolarità di questo prodotto realizzato con cura e sapienza: in particolare la concia delicata, consente di valorizzare la carne senza coprire il sapore.

Nella lavorazione è utilizzata solo la punta d'anca - la parte della coscia più interna, più morbida e magra - di peso importante che viene tagliata e rifilata dalle parti grasse; successivamente la bresaola viene salata, asciugata e **stagionata per almeno 45 giorni.**

Da questa ricetta tradizionale si ottiene un prodotto dal profumo intenso, di consistenza soda ed elastica ma con una morbidezza straordinaria e un gusto che la rende squisita anche al naturale.

La fetta al taglio si presenta soffice e non secca, di color rosso uniforme con bordo scuro appena accennato nella parte magra.

La bresaola Maestosa è molto nutriente e povera di grassi, ricca di proteine, l'ideale per chi ama la leggerezza senza rinunciare al gusto.



L'immagine ha il solo scopo di rappresentare il prodotto.

CODICE PRODOTTO: 44173

IMBALLO: 1pz/ct

CONFEZIONAMENTO: a metà sottovuoto in sacco di tela

PRODUTTORE: Paganoni Distribuzione Alimentare Srl

PESO MEDIO: 3,5 Kg

TMC: 90 giorni

CODICE EAN: 2000000

