



DOLCE BRESAOLA



L'insuperabile bontà dei nostri prodotti



DOLCE BRESAOLA

DENOMINAZIONE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	CARATTERISTICHE FISICHE	CONFEZIONAMENTO	CONSERVAZIONE
<p>Denominazione: Bresaola punta d'anca</p> <p>Stabilimento di produzione: Montagna in Valtellina (I 83 L - I 1.211 S) Poggiridenti (I 383 L) Mazzo di Valtellina (I 632 L)</p> <p>Descrizione del prodotto: pezzo intero di polpa di manzo, ricavato dalla coscia, taglio anatomico "fesa" privato della fascia esterna; stagionato, a forma cilindrica con budello naturale</p> <p>Ingredienti: bovino, sale, destrosio, lattosio, aromi naturali, conservanti E 250 (nitrito di sodio) E 252 (nitrate di sodio)</p>	<p>Aspetto - Colore: compatto, privo di grasso, di colore rosso intenso e uniforme</p> <p>Profumo: delicato, leggermente aromatizzato</p> <p>Gusto: gradevole, delicatamente saporito, tendente al dolce</p> <p>Consistenza: soda, morbido al taglio</p>	<p>Peso medio: da kg. 3,0 a kg. 3,5</p> <p>Forma: cilindrica, arrotondata alle estremità</p> <p>Lunghezza: cm. 30 (media gen. con variabilità da cm. 27 fino a cm. 39)</p> <p>Sezione: ellittica</p> <p>Calibro: cm. 15 - 18 (max della sezione ellittica)</p> <p>Valori nutrizionali medi per 100 g.: proteine: % 30,40 carboidrati: % <1 grassi: % 4,30 val. energ. Kcal. 1160 Kjoule 676</p>	<p>Unità di misura: kilogrammi</p> <p>Imballaggio: cartone ondulato di tipo americano</p> <p>Codice imballo: A</p> <p>Minimo imballo: 2 pezzi per cartone</p> <p>Modalità di confezionamento: al naturale, con budello, legatura in filo elastico, rete in plastica e cappio</p>	<p>Temperatura: da 0° a +2°</p> <p>Shelf - life consigliato: 60 giorni (dalla data di confezionamento, prodotto integro correttamente conservato)</p>