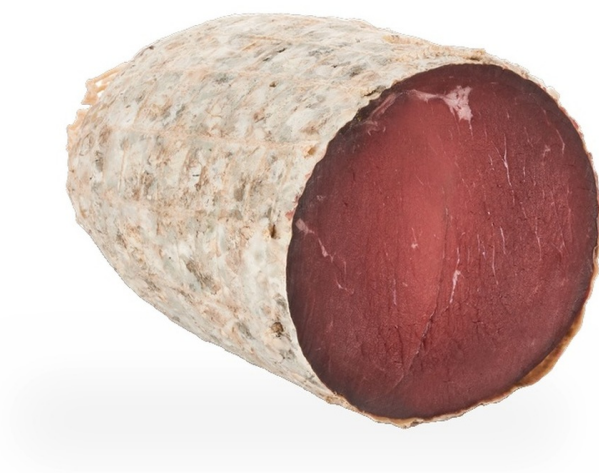


BUFALA DELIGHT

BRESAOLA DI BUFALA



Sottofesa fresca di punta d'anca, salata a secco

3,5 kg
PESO MEDIO

60 gg
STAGIONATURA

0 / +4°C
CONSERVAZIONE

Carne magra lavorata con sale e spezie, affinata da una lenta stagionatura e senza affumicatura. Le sottofese fresche vengono lasciate riposare per assorbire al meglio sale e spezie. La lenta stagionatura di circa 60 giorni restituisce alla carne un gusto elegante e ricercato. Al taglio si nota la totale magrezza della carne, comunque tenera e succosa. La Bresaola di Bufala è indicata per le diete povere di colesterolo. Ha un grande apporto di ferro e proteine.