

## Descrizione prodotto:

Manzo stagionato fumé Gourmet 1-2



### Foto:



### Caratteristiche del prodotto:

- Prodotto artigianale di carne bovina adulta selezionata
- Salato a secco con sale marino ed erbe naturali
- Ammorbidito secondo l'originale ricetta altoatesina
- Affumicato leggermente con legno di faggio
- Stagionato a lungo nel clima e l'aria buono dell'Alto Adige
- Gusto raffinato e leggero

**Allergeni assenti:** tutte le 14 famiglie come glutine, lattosio e prodotti a base di latte, senape, sedano ecc.

### Modalità di preparazione/consumo:

- ✓ Taglio magro, ricco di proteine
- ✓ Affettato diventa un delicato antipasto da accompagnare con formaggi morbidi
- ✓ Secondo piatto ideale simile alla bresaola con rucola e grana
- ✓ Ottimo come carpaccio con un filo d'olio e limone

### Ingredienti:

Carne bovina (da UE), sale, spezie, saccarosio, destrosio. Antiossidanti: acido ascorbico, ascorbato di sodio. Conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio.

### Conservazione e vita del prodotto:

- Conservare in luogo fresco e asciutto
- Shelf life/ vita: 120 giorni

### Cod. articolo:

- 94631

### Imballo:

Pezzi/cartone: 6  
Cartoni/strato: 16  
Strati/bancale: 6