

## Bresaola della Valtellina Punta d'Anca



REFERENCIA	088704
FORMATO	1,4kg
UDS. POR CAJA	2
PROVEEDOR	Citterio

### DESCRIPCIÓN

La Bresaola Punta d'Anca es un famoso embutido italiano elaborado a partir de carne de ternera. La Bresaola es una pieza de redondo de ternera que se sala y se especia durante unos días antes de curarla al aire, entre uno y tres meses. En ese tiempo el volumen de la pieza se reduce casi a la mitad y el sabor se concentra proporcionalmente. La Bresaola es el producto clásico para la elaboración del famoso Carpaccio italiano.

CONSERVACIÓN	Conservar a una temperatura de entre 0 y +4°C.
CADUCIDAD	70