

## **BRESAOLA PUNTA D'ANCA**



Conosciuta ed apprezzata sia a livello nazionale che internazionale, la bresaola è il salume tipico della tradizione Valtellinese ottenuto dalla stagionatura della carne di bovino. Diverse sono le parti del bovino da cui si ricava la carne: la nostra lavorazione rispecchia le ricette tradizionali che solo dall'utilizzo delle parti nobili si ottiene la Bresaola più gustosa. Ideale come antipasto, la Bresaola punta d'anca si presta per molteplici piatti e per tutte le portate.

### **SCHEDA TECNICA**

- **Caratteristiche:** La Bresaola punta d'anca è ottenuta dalla stagionatura della carne di bovino con l'utilizzo delle parti nobili della coscia. La carne selezionata viene unita al sale, al pepe e agli aromi naturali. Segue l'operazione di salagione che ha una durata di circa 7 giorni, durante i quali la carne viene "massaggiata" per favorirne l'assorbimento. Trascorso questo periodo le bresaole vengono stagionate nelle apposite celle.
- **Ingredienti:** carne bovina, sale, pepe, spezie, aromi naturali, destrosio, fibra vegetale alimentare. Conservante: Nitrato di Sodio E251 e nitrito di sodio E250.
- **Stagionatura:** Dopo una settimana circa di salatura la Bresaola ha un periodo minimo di stagionatura di circa 40 giorni nei locali di stagionatura dell'azienda.
- **Peso medio:** variabile da 1,50 a 3,00 kg. circa
- **Periodo di produzione:** Tutto l'anno.
- **Confezionamento:** intera o tranci.
- **Modalità di conservazione:** In luogo asciutto ad una temperatura non superiore a +8° C.
- **Scadenza:**
  - Intera: 180 dalla data di produzione
  - Trancio: 40 gg dal confezionamento.



Revisione: 1

Data: 20/09/2022

- **Valori nutrizionali:**

Valori medi per 100 gr

|                   |         |         |
|-------------------|---------|---------|
| valore energetico | Kj/kcal | 631/151 |
| Grassi            | g       | 2,0     |
| Di cui saturi     | g       | 0,7     |
| Carboidrati       | g       | 0,4     |
| Di cui zuccheri   | g       | 0,0     |
| Proteine          | g       | 33,1    |
| Sale              | g       | 3,7     |