

**BRESAOLA PUNTA D'ANCA 1/2**

1,5 kg

Tag: Gerijpte Technische delen

Het fijnste magere staartstuk van het Noord-Italiaanse Valtellina staat aan de basis van onze **Bresaola Punta D'Anca 1/2**. Deze legendarische wijnbouwvallei is namelijk de bakermat van de bresaola. Het natuurlijke rijpingsproces van 3 maanden staat garant voor een superieure kwaliteit. Bresaola is een gezonde keuze want het is mager, licht verteerbaar en rijk aan voedingsstoffen.

De **Bresaola Punta D'Anca 1/2** is geliefd om zijn beproefde kwaliteit; de karakteristieke, verfijnde zachte smaak en het heerlijke aroma. Dingesneden is hij vooral lekker als antipasto met Italiaanse kaas en sappige druiven. En natuurlijk mag een heerlijk glas rode wijn daar niet bij ontbreken.

Bresaola Punta D'Anca 1/2 weegt 1,5 kilogram en wordt vacuümverpakt geleverd.

- Ambachtelijk bereide halve **Bresaola Punta D'Anca**
- 3 maanden natuurlijk gerijpt
- 1,5 kg vacuümverpakt
- Lactose- en glutenvrij
- Leverancier: Bordoni

Weight	1,50 kg
Artikelnummer	10000141
Land	Italië
Gewicht	1,5 kg
Verpakking	1 stuk
Producent vlees en vleeswaren	Bordoni
Bewaarwijze vlees en vleeswaren	Koel

INGREDIËNTEN EN VOEDINGSWAARDEN

Ingrediënten

Rundvlees, zout, dextrose, natuurlijke aroma's. Conserveringsmiddelen: E250 natriumnitriet - E252 kaliumnitraat.

Gemiddelde voedingswaarden per 100 g product

- Energie - 661 kJ / 156 kcal
- Eiwitten - 33 g
- Koolhydraten - <1 g
- Waarvan suikers - <1 g
- Vetten - 2,7 g
- Waarvan verzadigde vetzuren - 0,7 g
- Zout - 3,8 g

ALLERGENEN INFORMATIE



Zonder
aardnoten



Zonder
ei



Zonder
gluten



Zonder
lupine



Zonder
melk



Zonder
mosterd



Zonder
noten



Zonder
schaaldieren



Zonder
selderij



Zonder
sesam



Zonder
soja



Zonder
vis



Zonder
weekdieren



Zonder
zwavel en sulfieten