



Bresaola Cotta al Vapore "EVO"

Scheda Tecnica

IL CICLO PRODUTTIVO

Le punte d'anca fresche selezionate, suddivise in lotti omogenei in base al peso, sono toelettate e mondate dalle cartilagini e tessuti connettivi in eccesso. Successivamente, vengono iniettate con salamoia composta esclusivamente da acqua, sale, aromi naturali senza l'aggiunta di Zuccheri, polifosfati, allergeni, glutine, derivati del latte e glutammato. Le punte d'anca sono poi zangolate per far assorbire completamente la salamoia e ammorbidire la massa muscolare, al fine di facilitare la successiva fase di stampaggio, che consiste nel posizionare le punte d'anca all'interno degli stampi, previa nebulizzazione e massaggio manuale in superficie di Olio Extra Vergine di Oliva, per la cottura che avviene nei forni a vapore.

Dopo la cottura, le bresaole sono raffreddate, tolte dagli stampi, avvolte in calza elastica protettiva richiudibile, cordate e confezionate sottovuoto in Cryovac trasparente.

Per evitare qualsiasi contaminazione batterica, dopo il confezionamento, le bresaole sono sottoposte ad un ulteriore trattamento termico di pastorizzazione.

Caratteristiche della Bresaola cotta al vapore "EVO" Alta Qualità

Codice interno S0C46

Trattasi di cuor di punta d'anca di bovino fresca "taglio /ribben", pezzatura Kg.4,5 - refilata e toelettata del superfluo, senza aggiunta di Zuccheri, polifosfati, allergeni, derivati del latte, glutine e glutammato.

Confezionata in Cryovac trasparente e pastorizzata.

ANALISI DEL GUSTO: profumata, morbida, gusto delicato, aroma fresco e bilanciato.

INGREDIENTI: punta d'anca fresca di bovino selezionata, sale, aromi naturali, fibra vegetale, olio extra vergine d'oliva, antiossidante E316, conservanti E250.

PEZZATURA: Kg.3,5 cotta intera.

IMBALLO: cartoni da 6 pezzi, bancale da 6 cartoni per piano, 25 cartoni a bancale, pallet da 150 pezzi

CONSERVAZIONE: scadenza 90 gg., temperatura conservazione da 0°a +2° C.

Valore energetico kJ/100g =438 Kcal 104,61 Carboidrati g/100g=1,03 composizione degli Zuccheri g/100g=0,24 Lipidi g/100g=1,41 Acidi grassi saturi totali g/100g=0,50 PROTEINE g/100g=21,68 Umidità g/100g=72,28 Cloruro di sodio g/100g=2,68