Bresaola della Valtellina IGP

È semplicemente la miglior bresaola della Valtellina, contrassegnata dal marchio IGP. È prodotta con la punta d'anca, un taglio di prima scelta della coscia bovina, e con le spezie e gli aromi più pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel processo di lavorazione vengono seguiti antichi dettami frutto di una tradizione secolare che consentono di preservare la genuinità e la freschezza di questo prodotto, il suo inconfondibile sapore e le proprietà organolettiche. La bresaola è un alimento ideale per rispondere al fabbisogno nutrizionale quotidiano perché è ricca di proteine, povera di grassi, e una fonte importante di potassio e vitamine B1, B6 e B12.

Ingredienti

- carne bovina
- sale
- destrosio
- aromi naturali

Conservanti

- E250
- E252

Suggerimenti di consumo

Come spuntino, antipasto o secondo piatto. Ideale anche come ingrediente per cucinare primi piatti semplici, sani e gustosi.

Valore energetico

Valore energetico	697 kJ - 165 Kcal
Proteine	31,8
Carboidrati	<0,5
Grassi	4g
IGP	Sì

FONTE: WWW.RIGAMONTISALUMIFICIO.IT