



La Salé

Carne bovina salata



Specifiche di vendita

Cod. 63SV

Confezione da ca. 1.5 kg sotto vuoto

La Salé è una carne salata e aromatizzata.

La carne è lavorata seguendo ricette tramandate di generazione in generazione: è messa a macerare con del sale e delle erbe aromatiche, che conferiscono al prodotto un sapore speziato, pur non coprendo il gusto della carne.

Valori nutrizionali

Valori medi per 100 gr. di prodotto

Valore energetico	Kj	509
	Kcal	122
Grassi	g	6
di cui saturi	g	2,5
Carboidrati	g	0,1
di cui zuccheri	g	0,1
Proteine	g	16,9
Sale	g	2,139

Ingredienti

Carne di bovino, Sale, Spezie, Piante aromatiche di montagna. Antiossidante: E301, E300. Conservante: E250.

Consigli d'uso

Conservare in frigorifero (tra 0° e + 6°C).

Per una migliore ossigenazione si consiglia di estrarlo dalla busta sotto vuoto circa 15 minuti prima di consumarlo.

È un prezioso ingrediente in cucina, ideale per preparare saporiti carpacci di carne. Il suo sapore è particolarmente esaltato in abbinamento con dell'olio di noce.

Il suo sapore aromatico è particolarmente esaltato dall'abbinamento con dell'olio di noce.