



La Valdostana

Ingredienti

Carne di: bovino valdostano 70%, carne di suino 25%, sale, vino, destrosio, zucchero, spezie, aromi naturali, piante aromatiche di montagna, antiossidante: ascorbato di sodio, conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio.

Consigli d'uso

Conservare in frigorifero (tra 0° e + 6°C), o preferibilmente in una zona fresca e aerata. Per una migliore ossigenazione si consiglia di estrarlo dalla busta sotto vuoto circa 15 minuti prima di consumarlo. Ideale come antipasto o per merende tra amici, possibilmente accompagnato da vino rosso valdostano, dagli aromi fruttati.

Valori nutrizionali

Valori medi per 100 gr. di prodotto

| | | |
|-------------------|------|--------|
| Valore energetico | Kj | 1928,3 |
| | Kcal | 464,6 |
| Grassi | g | 37 |
| di cui saturi | g | 18,2 |
| Carboidrati | g | 1,1 |
| di cui zuccheri | g | 1,1 |
| Proteine | g | 31,8 |
| Sale | g | 2,83 |



GRAN BOCON

SALUME DI BOVINO



Negli alpeggi della Valle d'Aosta crescono i bovini alimentati con foraggi privi di OGM.

Da qui nasce il marchio La Valdostana, per portare sulle tavole una carne gustosa, di qualità e soprattutto garantita nelle sue origini, come il Gran Bocon.

La sua produzione segue, come per tutti i prodotti della Maison Bertolin, un processo artigianale che ne determina la qualità e l'inconfondibile sapore.

Il profumo delizioso e il gusto tipico di il Gran Bocon sono esaltati anche dalla stagionatura, che dura circa due mesi.

Specifiche di vendita



Cod. 07
Pezzatura da ca 600 g



Cod. 07SV
Confezione da ca 400 g sotto vuoto



Cod. 07AM100
Vaschetta da 90 g