



La Valdostana

Ingredienti

Carne di bovino valdostano 96%, sale, vino marsala, spezie, correttore di acidità: acetato di sodio, antiossidante: ascorbato di sodio, acido ascorbico, conservante: nitrito di sodio.

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.

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



LA SALÉ

CARNE SALATA

P.A.T.

Prodotto
Agroalimentare
Tradizionale



La Salé, detta anche in Patois "Tseur Achétaye" è una carne salata e aromatizzata di bovini valdostani, nutriti con foraggi privi di OGM, e può quindi sfoggiare il marchio pura razza valdostana.

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.

Viene proposta anche in versione "tartare".

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

Specifiche di vendita



Cod. 62SV
Confezione da ca 1,5 kg sotto vuoto



Cod. 62AM100
Tartare in vassoio Skin
da ca 240 g