



La Valdostana

Ingredienti

Carne di bovino valdostano 97%, sale, rosmarino, salvia, aglio, correttore di acidità: acetato di sodio, conservante: nitrito di sodio.

Consigli d'uso

Conservare in frigorifero (tra 0° e + 4°C).

Il prodotto è già condito e pronto per essere lessato in abbondante acqua per circa 90-120 minuti.

Valori nutrizionali

Valori medi per 100 gr. di prodotto

Valore energetico	Kj	670
	Kcal	165
Grassi	g	7.37
di cui saturi	g	2.7
Carboidrati	g	0
di cui zuccheri	g	0
Proteine	g	23
Sale	g	2



BOLLITO SALATO



Il bollito salato, detto in Patois *Bouli Achétou* è un piatto tipo della tradizione valdostana che risale al tempo in cui la carne, per essere conservata, veniva messa "sotto sale" con l'aggiunta di erbe e aromi alpini per completarne il sapore.

E' il piatto preferito della gente di montagna perchè gustoso, saporito e ricco proteine e sali minerali.

Specifiche di vendita

Cod. 808
Vaschetta Skin da 400 g