

Bresaola

Bresaoletta e Slinzega



La tradizione vuole che la Slinzega sia uno dei prodotti migliori, nonostante si ottenga dalle parti meno pregiate della carne, infatti viene prodotta con la carne ottenuta dalla rifilatura dei muscoli della coscia. Il processo di lavorazione è simile a quello della Bresaola, ma ha dimensioni contenute ed è più stagionata.

Dalla noce della coscia otteniamo la Bresaoletta, caratterizzata da fette regolari e rotonde, indicata per la vendita di tranci al dettaglio e per la preparazione di cesti regalo.

Bresaola: Bresaoletta and Slinzega

Tradition has it that Slinzega is held to be one of the best products of our valley, despite being prepared from the less prized cut of meat, which is actually the remains of trimmed legshin. Its process is quite similar to Bresaola, but it is smaller in size and matured for longer. From the leg knuckle we get the Bresaoletta, with its regular round sliced cut, which makes it suitable for retail selling and gift packages.

Speciali per Tradizione



MOTTOLINI
Poggiridenti

Bresaola

Bresaioletta e Slinzega



rete



intero sottovuoto



Slinzega

SLINZEGA

Pezzatura / cut size: da 0,5 a 1 kg / 0,5 to 1 kg

Forma / shape: irregolare / irregular

Stagionatura / maturing time: da 1 a 2 mesi / from 1 to 2 months

Confezionamento / wrapping: rete, sottovuoto o tranci / net-wrap, vacuum-packed whole cuts or chunks

Imballaggio / final packaging: cartoni da 10 a 20 pezzi / 10 to 20 pieces cartons

BRESAOLETTA

Pezzatura / cut size: da 1 a 2 kg / 1 to 2 kg

Forma / shape: irregolare / irregular

Stagionatura / maturing time: da 1 a 2 mesi / from 1 to 2 months

Confezionamento / wrapping: rete, sottovuoto o tranci / net-wrap, vacuum-packed whole cuts or chunks

Imballaggio / final packaging: cartoni da 8 o 12 pezzi / 8 or 12 pieces cartons

Valori nutrizionali medi su 100 g

Average nutritive values for 100 gr. of product (purely indicative)
(data la natura del prodotto i dati sono da ritenersi puramente indicativi)

Proteine / Protein	30,00 %
Grassi / Fat	5,40 %
Carboidrati / Carbohydrate	<1,00 %
Calorie Kcal. / Energy value in Calories	169
Calorie Kj / Energy value in Joules	710




MOTTOLINI
Poggiridenti



Salumificio Mottolini S.r.l.
23020 Poggiridenti (SO) Italy • Via Lozzoni, 5
Tel. +39 0342 564070 • Fax +39 0342 564067
www.mottolini.it • E-mail: info@mottolini.it
P.IVA 00622710143