

Bresaola

Sottofesa e Magatello



Partendo dal muscolo della coscia bovina particolarmente gustosa, con una lavorazione ancora artigianale tipica della nostra Valle, si ricava una perfetta armonia di gusto e raffinata bontà, la Bresaola Sottofesa, che si presenta di consistenza leggermente dura, ma evidenzia un sapore molto più gustoso ed intenso, che ne esalta la tipicità. Sempre dal muscolo otteniamo la Bresaola Magatello, un prodotto di piccola pezzatura, magro e quasi totalmente esente da venature; indicato per la vendita di tranci al dettaglio e per la preparazione di cesti regalo.

Bresaola: silverside and salmon-cut

Made of the very tasty shincut from the leg of beef and still prepared in the traditional way of our valley to achieve a perfect balance in fine taste and delicacy, the silverside-Bresaola has a slightly firmer texture, but it is nonetheless even more tasty, showing at the best its true origin. From the shincut we also make the salmon-cut-Bresaola, a very lean, almost veinfree product, quite small, which is extremely suitable for retail selling and gift packages.


MOTTOLINI
Poggiridenti

Bresaola

Sottofesa e Magatello



BRESAOLA:
rete / intero sottovuoto / 1/2 sottovuoto

SOTTOFESA:
rete / intero sottovuoto / 1/2 sottovuoto

MAGATELLO:
rete / intero sottovuoto / 1/2 sottovuoto

BRESAOLA SOTTOFESA / SILVERSIDE-BRESAOLA

Pezzatura / cut size: da 2 a 3 kg / 2 to 3 kg

Forma / shape: regolare cilindrica o, per il prodotto pressato, a mattonella / evenly cylindrical or - if pressed - barshaped

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 2 a 8 pezzi / 2 to 8 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 | 28,60 % |
| Grassi / Fat | 1,00 % |
| Carboidrati / Carbohydrate | 5,20 % |
| Zuccheri totali / total sugar | 4,70 % |
| Calorie Kcal. / Energy value in Calories | 144 |
| Calorie KJ / Energy value in Joules | 610 |

BRESAOLA MAGATELLO / SALMON-CUT-BRESAOLA

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

Forma / shape: regolare cilindrica o, per il prodotto pressato, a mattonella / evenly cylindrical or - if pressed - barshaped

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 12 pezzi / 10 to 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 | 33,70 % |
| Grassi / Fat | 3,20 % |
| Carboidrati / Carbohydrate | < 1,00 % |
| Zuccheri totali / total sugar | 1,00 % |
| Calorie Kcal. / Energy value in Calories | 164 |
| Calorie KJ / Energy value in Joules | 691 |



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