

Produktový list



Hovädzí Rib eye steak Charolais cca 500g VÝPREDAJ

Kód produktu:	0550510047
EAN kód:	261207
Krajina pôvodu:	Slovensko
Množstvo v kartóne:	10 kg

Základné informácie

Steak z vysokej roštenky jeden z najznámejších kusov hovädziny s dokonale vyváženou kombináciou chute a mäkkosti a šťavnastosti kvôli krásnemu tukovému prerastaniu a tukovému oku v strede to je skvelý Rib eye steak. Pochádza zo svalu, ktorý má relatívne málo spojivového tkaniva a nie je veľmi namáhaný, takže jeho štruktúra je dostatočne jemná a má jedinečnú chuť. . Vyrába sa odležaním, pri ktorom hovädzie mäso zreje po dobu min. 21 dní za presne daných, regulovaných podmienok, pričom je využívaná nami vyvinutá mokrá metóda zrenia mäsa.

- **Narodené:** SR
- **Vykrmené:** SR
- **Porazené:** SR
- **Búrané:** SR
- **Veterinárne číslo:** SK8082 ES
- **Návod na použitie:** určené na konzumáciu po tepelnej úprave

Zloženie

Výživové údaje na 100g

Energetická hodnota [Kcal]

Energetická hodnota [KJ]: - väčšie ak KCAL

Tuky [Gram]

z toho nasýtené mastné kyseliny [Gram]

Výživové údaje na 100g

Sacharidy (Uhlíhydráty) [Gram]

z toho cukry [Gram]

Vláknina [Gram]

Bielkoviny (Proteíny) [Gram]

Soľ (NaCl) [Gram]

Zloženie výrobku: hovädzia vysoká roštenka (Pôvod SR)

Obsah balenia

Hmotnosť/Objem balenia: cca 0,5 kg