



**CARNI ROSSE  
FRESCHE**

VACCA

# LOMBATA 8 COSTE VACCA GALIZIANA - KG.25



**CODICE**

**12463**

**12464 (CODICE LAVORAZIONE)**

## **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

Lombata GALIZIANA di vacca grassa con osso e filetto (ma senza testa) tagliata a 8 coste. Frollate con modalità dry aged per almeno 14 giorni.

Originaria della regione della Galizia nella Spagna Nord - Occidentale

## **CATEGORIA / RAZZA**

Vacca / bovino adulto con osso.

## **SHELF LIFE**

15 giorni dalla data di confezionamento.

## **PERCHE' SCEGLIERE LA GALIZIANA ?**

La lombata Galiziana si distingue per sapore, succosità e copertura di grasso che conferisce a questo taglio un'inconfondibile gusto.

*Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.*



[www.marchispa.it](http://www.marchispa.it)