



**CARNI ROSSE
FRESCHE**

VITELLONE FRESCO

BOV.AD. LOMBATA 8C CHARRA KG25

CODICE

14727

14728 (CODICE LAVORAZIONE)

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

La lombata di charra è un pregiato taglio di carne bovina proveniente dalla razza spagnola charra, allevata allo stato brado, che si distingue per un'accentuata marezatura e una frollatura dry aged (spesso 30-40 giorni) che la rende estremamente tenera e saporita.

CATEGORIA / RAZZA

Razza e Allevamento: Bovini della zona nord della Spagna, allevati al pascolo.

Qualità della Carne: La marezatura (grasso intramuscolare) è spiccata, garantendo succosità.

Frollatura: Solitamente sottoposta a frollatura Dry Aged, che intensifica il sapore e migliora la tenerezza.

Utilizzo: ottima per costate (costata di charra) e bistecche.

SHELF LIFE

15 giorni dalla data di confezionamento.



* Informazioni non verificate e fornite a solo scopo indicativo

