

## Preparazione



Pronta da mangiare



Si consiglia una leggera cottura sulla griglia

# Carne Salada

La Punta d'anca di manzo giovane, molto magra e ben curata, viene salata con una concia tramandata da generazioni per poi essere mangiata come carpaccio (con olio d'oliva, rucola e scaglie di grana) o come fettina ai ferri.

**Ingredienti** Carne di bovino, salamoia speziata (acqua, sale marino, estratti di spezie, destrosio, regolatore di acidità: acetato di sodio; antiossidante: ascorbato di sodio; conservante: nitrito di sodio). Gli ingredienti possono subire minime variazioni, si veda l'etichetta.

**Conservazione** Conservare al fresco a max. +4 °C, non esporre ai raggi solari.

**Durata del prodotto** Sottovuoto 40 giorni

### Imballo

	1/2 sv	affettato ATM e 100g
Codice	3552	3558
Pezzi / Cartone	5	10
Cartone / Strato	8	15
Strati / Bancate	7	10