

SC02

ČERSTVÉ CHLADENÉ

Nožina bez kosti chladená

Fotografia produktu
momentálne nie je
dostupná

CENA 1,589€/100G

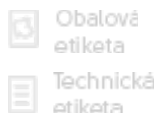
Balenie

nekalibrované

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY
slovenské prírodné z vlastných fariem



Hovädzia nožina bez kosti chladená Hovädzia nožina bez kosti je mäso z lýtky mladých býkov plemena Charolais. Keďže je to jeden z najpoužívanějších svalov zvieratá, ide o tuhšie mäso. Pri príprave je potrebné počítať s dlhšou tepelnou úpravou. Najčastejšie sa pripravuje dusením, varením alebo ako ragú. Pomalým varením/dusením mäso získa mäkkú a zároveň hutnú textúru a ako bonus sa pri príprave vytvorí chutný svieži vývar. Keďže mäso obsahuje väčšie množstvo kolagénových častí ako tukových, pri dlhšom dusení zmäkne takmer do takej miery ako ostatné druhy hovädzieho mäsa s väčším obsahom tuku. Je to najideálnejšie a najchutnejšie mäso na prípravu gulášov.

Hlavná surovina je vykostená nožina hovädzieho plemena Charolais.

Výrobok bol pripravený chladením a porciovaním. Pri výrobe neboli použité žiadne ďalšie suroviny.

Naše zvieratá boli chované na farme v Gemerskej Vsi (spoločnosť AT AGROTURIEC, spol. s r.o.). **Porazené boli** na bitúnku v Skerešove (spoločnosť AT AGROTURIEC, spol. s r.o.).

Výrobok bol vyrobený v spoločnosti AT AGROTURIEC, spol. s r.o.

Čítajte etikety nakupovaných potravín, prehodnocujte, za čo a koľko platíte, sledujte najmä: pôvod mäsa, kategóriu zvieratá, kde bolo zviera chované, kde porazené.