

COD. ARTICOLO: SA0005



PIEMONTE

## Brisaula della Val D'Ossola

Magatello di bovino sapientemente speziato e salato secondo tradizione. La consistenza è soda ed elastica, la fetta al taglio è rossa ed uniforme. Con sentore di spezie, dal profumo delicato. Il gusto è piacevole, non salato. Morbida al palato.



### INGREDIENTI:

Carne di bovino (magatello), sale, aromi naturali, vino (Piemonte DOC Barbera), Antiossidante E 300, conservante E 252

ALLERGENI: n.p.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0- 6°C

MATERIA PRIMA: carne bovina italiana

Stagionatura: 60 gg

### VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	684 KJ/162 Kcal
Grassi	2.3 g - di cui acidi grassi saturi: 1 g -
Carboidrati	0 g - di cui zuccheri: 0 g -
Proteine	35 g
Sale	4.8 g

### INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO\*

PESO	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
2 Kg	1	Su richiesta	Su richiesta	//	120 gg

\*GLI IMBALLI USATI PER IL CONFEZIONAMENTO SONO CONFORMI ALLA LEGISLAZIONE VIGENTE

Via A. di Dio, 185 - 28877 ORNAVASSO (VB)  
Tel. 0323 837628 - Fax. 0323 837898

e.mail: commerciale@castagnasrl.com  
www.castagnasrl.com

## Specifiche tecniche



### Dimensioni

FORMA: cilindrica squadrata

### Caratteristiche Chimiche

Sostanza secca: 37%

Umidità: 63%

Grasso sul secco: 20 %

### Caratteristiche Microbiologiche

Secondo limiti di legge (Reg. CE 2073/2005)

### Tecnologia di produzione

La Brisaula della Val d'Ossola è ottenuta da carne bovina salata a secco e speziata secondo la preziosa ricetta tradizionale, fatta poi asciugare all'aria e stagionata per un tempo minimo di 60 giorni. Il prodotto si presenta con uno spago che è quello utilizzato per appendere il prodotto a stagionare e per l'apposizione di un sigillo con lotto / ingredienti

### Caratteristiche organolettiche

Prodotto dalla consistenza soda ed elastica, con sentore di spezie, dal profumo delicato e speziato. Il gusto è piacevole, non salato. Morbida al palato.