



[ORCODE WEB](#)



Bresaola d'Oca Sforzesca REGINA 500 g - Oca Sforzesca

Disciplinare: Produzione

E' un salume tipico di alta qualità ottenuto dal petto fresco di oca da filiera lombarda, integro, protetto dalla sua pelle e accuratamente selezionato e rifilato. Dopodiché marinato a secco pezzo per pezzo con gli altri ingredienti (spezie, aromi e sale marino di Cervia), massaggiato per due giorni in cella e stagionato tradizionalmente per almeno un mese.

La stagionatura lenta e naturale di almeno 45 giorni, secondo la tradizione della Lomellina, è necessaria per sviluppare il suo inconfondibile sapore dolce ed ottenere un salume ideale per essere affettato.

A fine stagionatura la Bresaola d'Oca Sforzesca è immediatamente confezionata sottovuoto e stoccata in cella per riequilibrare l'umidità interna e mantenere le sue caratteristiche.

Utilizzo

Può essere utilizzata per la preparazione di finger food, per guarnire il risotto e la pizza gourmet. Se affettata con una inclinazione di circa 60° si ottengono le classiche fette lunghe e strette come vuole la tradizione.

Valori nutrizionali medi (per 100 g di parte edibile)

Energia 1053 kj - 251 kcal

Grassi 11 g di cui saturi 3,9 g

Carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g

Proteine 38,0 g

Sale 4,0 g

Dettagli tecnici

Non contiene allergeni (glutine, lattosio, sedano, frutta a guscio ecc.).

Conservare in frigorifero da 0 a +4°C.

Formati 0,500-0,250 kg circa.

Confezionata sottovuoto.

Shelf life 120 giorni.

Codice doganale 02109939.

Eccellenza italiana by Gustox

Disponibile presso Gustox Marketplace online <https://www.gustox.it>