



WOŁOWINA BURGEROWA SNS

Cena brutto	41,90 zł
Cena netto	39,90 zł
Numer katalogowy	100
Kod EAN	2000280061874

Opis produktu

WOŁOWINA BURGEROWA SNS

OPIS : Wołowina Burger SNS = 100% mięso wołowe , sezonowane , mielone , zawartość tłuszczu około 30%.

Wołowina Burger SNS powstaje podczas rozbioru steków elementów sezonowanych na sucho minimum 21 dni . Podczas sezonowania / starzenia oprócz kondensacji smaku, zachodzą procesy biochemiczne, w której enzymy rozkładają włókna mięśniowe czyniąc je bardziej kruche i delikatne, oraz powodują istotną zmianę smaku i zapachu mięsa (nabiera wyraźnych nut orzechowych !!) Mięso jest mielone i pakowane VAC , specjalnie nie posiada domieszki świeżej wołowiny , byś mógł się delektować konsystencją i zapachem mięsa ! POLECAM je pomieszać z karkiem wołowym zmielonym 50/50% .

Dodatkowe informacje : Mięso jest pozyskiwane z młodego bydła ras mięsnych , pochodzi wyłącznie od polskich rolników .

Możliwość mrożenia : TAK

Sposób przygotowania : grill, patelnia, patelnia grillowa

waga : (+/- 1 kg) (+/- 2 kg) (+/- 5 kg)

Warunki przechowywania: po otrzymaniu przesyłki, przechowuj w lodówce w temperaturze od 0° do 4° C.

Proces rozbioru mięsa odbywa się z wykorzystaniem rzemieślniczych metod. Ze względu na to, że każdy kawałek mięsa jest inny, nie ma możliwości wycięcia dwóch identycznych kawałków mięsa. Właśnie dlatego nasze produkty mogą być w rzeczywistości lżejsze lub

cięższe (+/- 10%).

Wygląd produktów: Przedstawione na zdjęciach produkty mają charakter poglądowy i nigdy nie wyglądają tak samo.

Producent: Zakład Przetwórstwa Mięsnego Tomaszny s.c. 44-300 Wodzisław Śl. ul.Ks. Konstancji 16

info: **POLECAMY POMIESZAĆ Z WOŁOWINĄ BURGEROWĄ SNS - 50/50%**