



**CARNI ROSSE
FRESCHE**

VITELLONE FRESCO

BOV.AD. LOMBATA 8 COSTE RUBIA KG.35

**CODICE
13473**

CATEGORIA / RAZZA

La Rubia Gallega è una razza bovina autoctona allevata in Galizia, regione autonoma situata nel nord-ovest della Spagna. Caratterizzata da una struttura massiccia con un peso medio della lombata che va dai 35 ai 40 kg.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Il sapore, il profumo e la consistenza che contraddistingue la carne della Rubia Gallega è il risultato di un'insieme di fattori.

In primis l'ambientazione: la Galizia, come abbiamo visto, offre un contesto ideale per gli animali da pascolo, sia da un punto di vista climatico che ambientale; Il tipo di allevamento, basato sulla libertà di pascolo e su una alimentazione sana e genuina; la macellazione viene eseguita su animali adulti, di età superiore ai cinque anni. Così facendo la vacca accumula una considerevole quantità di grasso che conferisce alla carne una eccellente marezzatura.

Oltre agli aspetti sopra elencati, un altro fattore molto importante è la frollatura della carne. In particolare, la carne di Rubia Gallega viene frollata a secco, quindi senza l'utilizzo di sacchetto sottovuoto, per un periodo minimo di 40 giorni.

SHELF LIFE

15 giorni dalla data di confezionamento.



Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it