

ROZBRATEL

Przednia część mięśnia najdłuższego grzbietu o strukturze grubowłóknistej, poprzerastanej paskami błon i tłuszczu.

Do szybkiego przygotowania.

Doskonały na steki, pieczenie, gulasz, mielone, burgery.

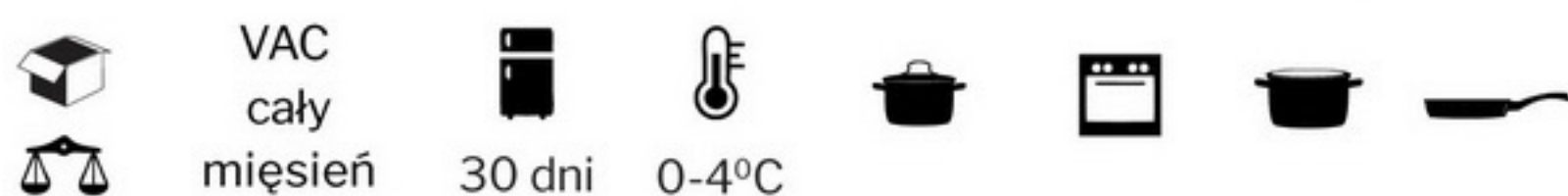
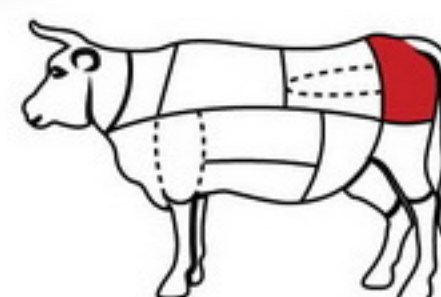


KOD 25382

LIGAWA WOŁOWA

Część udźca. Bywa nazywana fałszywą polędwicą lub białą pieczeńią. Chude i delikatne mięso do szybkiego/długiego przygotowania.

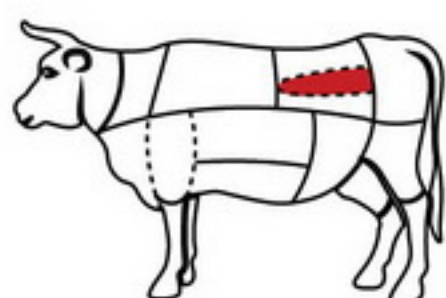
Doskonała na tatar, zrazy, sztufadę, bitki.



KOD 21072

POŁĘDWICA WOŁOWA

Mięsień lędźwiowo – wewnętrzny i biodrowy (głowa polędwicy) o wysokiej jakości i drobno włóknistej tkance. Do szybkiego przygotowania. Doskonała na tatar, steki, befsztyki.



KOD 21122

KOD 24872: 1-1,2kg; 25622: 2kg+; 25392: 1,2-1,5kg; 25402: 1,5-1,8kg