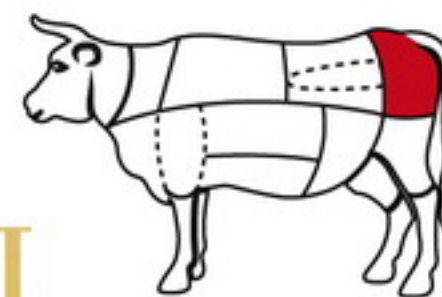




UDZIEC BEZ KOŚCI



Część udźca, mięsień o nieco grubszych włóknach. Najlepszy smak uzyskuje po naszpikowaniu słoniną co znakomicie podnosi jej walory smakowe. Do szybkiego/wolnego przygotowania. Doskonała na bitki, pieczeń, zrazy, rumsztyk, sztufadę.



TACKA
1-1,5kg



10 dni



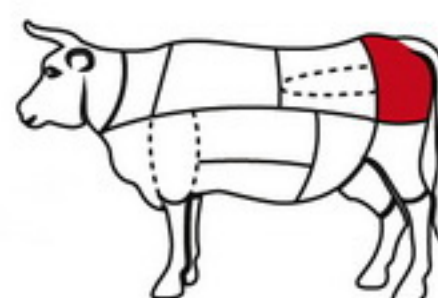
0-4°C



KOD 21084

UDZIEC BEZ KOŚCI -KRZYŻOWA

Część udźca. Mięso wysokiej jakości o delikatnym, soczystym smaku. Tkanka mięśniowa lekko przerośnięta błonami, dość sucha. Do szybkiego/wolnego przygotowania. Doskonała na bitki, pieczeń, steki, szaszłyki.



VAC
cały
mięsień



30 dni



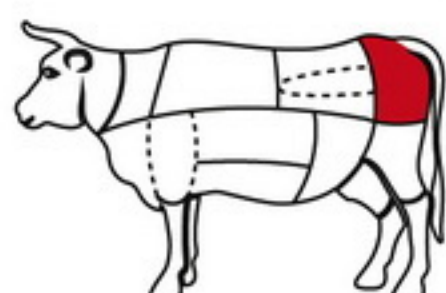
0-4°C



KOD 24512

UDZIEC BEZ KOŚCI -ORZECH

Część udźca z niewielką ilością tkanki łącznej. Delikatne, zaliczane do szlachetnych elementów mięsa wołowego. Do szybkiego przygotowania. Doskonały na pieczeń, steki, sztukę mięsa, zrazy.



VAC
cały
mięsień



30 dni



0-4°C



KOD 21682