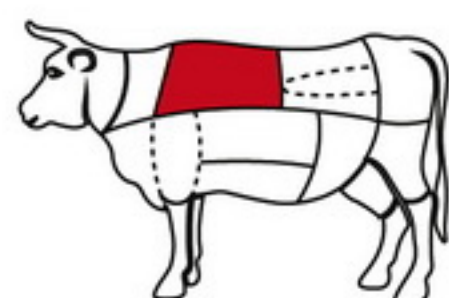




BEZ KOŚCI



Z KOŚCIĄ



ANTRYKOT

Zawiera przednią część mięśnia najdłuższego grzbietu i mięśnia międzyżebrowego. O jego delikatności i soczystości decyduje marmurkowaty przerost tłuszczowy. Do szybkiego przygotowania. Doskonały na steki, bitki, zrazy, befsztyki.

BEZ KOŚCI		VAC cały mięsień		25 dni	Z KOŚCIĄ	VAC cały mięsień		15 dni		0-4°C				
KOD		22222				21042								

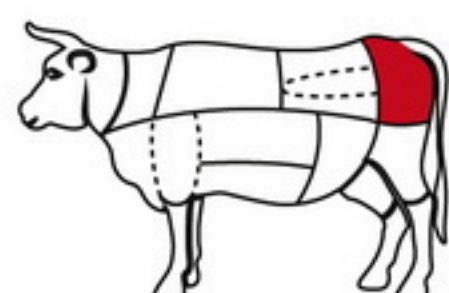
ZRAZOWA

Część udźca z niewielką ilością tkanki łącznej, o nieco grubszych włóknach (dolna) lub bardziej delikatnym mięsie (górna); zaliczana do szlachetnych elementów mięsa wołowego. Do szybkiego przygotowania. Doskonała na zrazy, pieczeń, sztukę mięsa, bitki.



GÓRNA

DOLNA



	VAC duże porcje 2-3 kg	VAC małe porcje 0,7 kg		30 dni		0-4°C				
KOD	24022	21182								