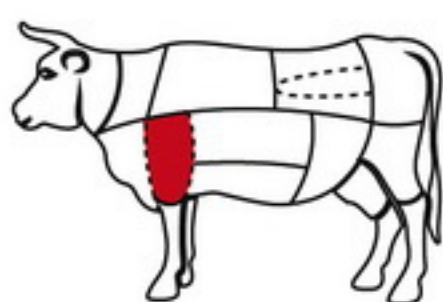




ŁOPATKA BEZ KOŚCI

Tworzą ją mięśnie: nadgrzebieniowy, podgrzebieniowy, podłopatkowy. Soczysta, do wolnego przygotowania. Doskonała na gulasz, mielone, pieczeń, sztukę mięsa, burgery, szaszłyki.



VAC
duże porcje
2-3 kg



30 dni

TACKA

0,7-1,2 kg



10 dni



0-4°C



KOD

22182

21174

ROSTBEEF BEZ KOŚCI

Część tylnia mięśnia najdłuższego grzbietu. Delikatne, drobnowłókniste, soczyste i wyjątkowo smaczne. Do szybkiego przygotowania. Doskonały na steki, bitki, pieczeń, zrazy.



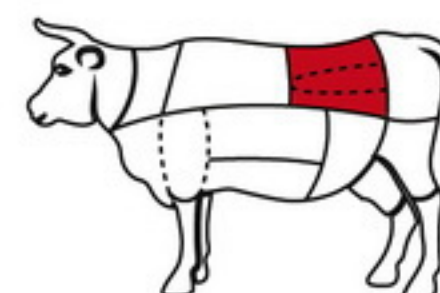
VAC
cały
mięsień



30 dni



0-4°C



KOD 22172