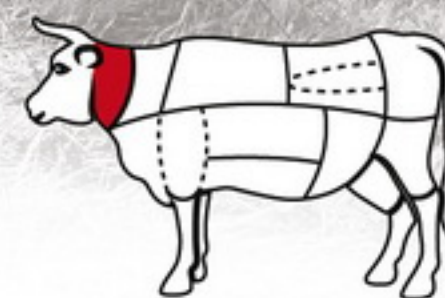


KARK BEZ KOŚCI



Zawiera mięśnie szyi i karku.
Mięso jest sprężyste i soczyste z widocznym tłuszczem. Do wolnego przygotowania.
Doskonały na bulion, mielone, danie jednogarnkowe, burgery, gulasz.

	VAC duże porcje 2-3 kg	VAC małe porcje 0,7-1 kg				
			17 dni	0-4°C		

KOD	22112	21052
-----	-------	-------

GULASZOWE WOŁOWE

Kawałki mięsa wołowego, lekko poprzerastane błonami i tłuszczem.
Do wolnego/szybkiego przygotowania.
Doskonałe na gulasz, bitki, mielone, szaszłyki.

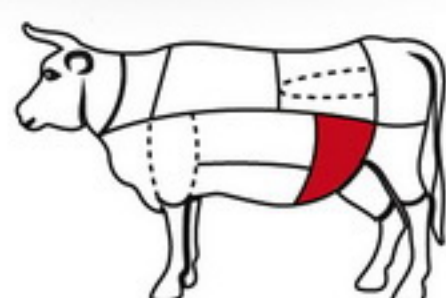


	TACKA 1-1,5 kg		VAC 0,5-0,7kg					
		10 dni		15 dni	0-4°C			

KOD	21104	21102
-----	-------	-------

ŁATA WOŁOWA

Element mięsa wołowego o jasnoczerwonym kolorze i ciennej warstwie mięśni, poprzerastany tkanką tłuszczową oraz łączną. Dzięki takiej budowie jest delikatna i o charakterystycznym smaku. Do wolnego przygotowania. Doskonała na rosół, sztukę mięsa, mielone, burgery, wywary.



	VAC porcje małe 0,7kg					
		20 dni	0-4°C			

KOD	21062
-----	-------