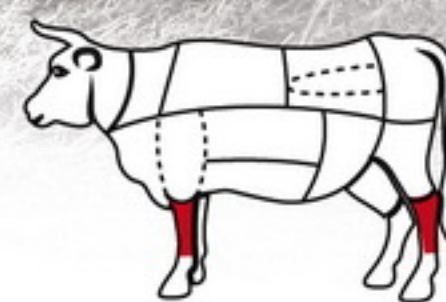


Z KOŚCIĄ BEZ KOŚCI



PRĘGA WOŁOWA

Mięśnie zawierają dużo kolagenu, natomiast tkanka poprzerastana jest powięziami i błonami. Do wolnego przygotowania. Doskanała na wywar, galaretę, farsz, danie jednogarnkowe, sztukę mięsa.



BEZ KOŚCI		VAC 1-1,5 kg		17 dni	Z KOŚCIĄ	TACKA 2 szt.		10 dni		0-4°C	
--------------	--	-----------------	--	--------	-------------	-----------------	--	--------	--	-------	--

KOD

21142

21134

DROBNE MIĘSO WOŁOWE

Mięso drobne (trimming wołowy 80/20)
Drobne kawałki mięsa poprzerastane tłuszczem i błonami. Do wolnego/szybkiego przygotowania. Doskonałe na burgery, mięso na wyroby wędliniarskie.



	VAC				
do 10 kg	15 dni	0-4°C			

KOD

23192

ZESAW WOŁOWY NA ROSÓŁ

Zestaw zawiera elementy z kością i miękkie (bez kości), doskonały na wywar i rosół.



	TACKA			
1-1,2 kg	10 dni	0-4°C		

KOD

26354