

KARK WOŁOWY Z KOŚCIĄ BULION

Zawiera kości i mięśnie szyi z niewielką ilością tłuszczu. Do wolnego przygotowania. Doskonały na bulion, danie jednogarnkowe, wywary.

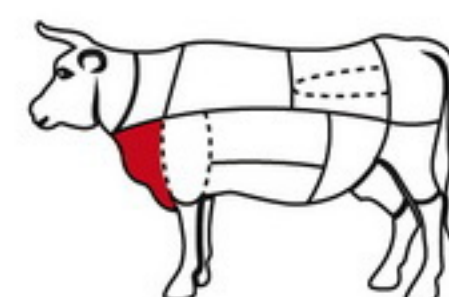


TACKA
0,7-1 kg 10 dni 0-4°C

KOD 28424

MOSTEK WOŁOWY Z KOŚCIĄ

To warstwa mięśni piersiowych i międzyżebrowych pokrytych tłuszczem. Do wolnego przygotowania. Z niego można przyrządzić aromatyczny bulion i doskonałe danie jednogarnkowe.

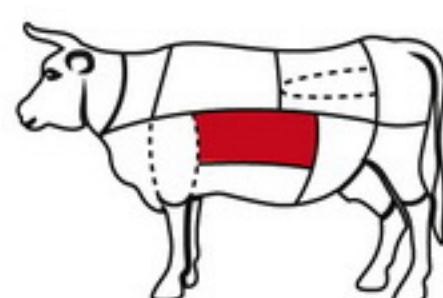


TACKA
1-1,5 kg 10 dni 1 kg 15 dni 0-4°C

KOD 24044 24042

SZPONDER WOŁOWY

To cienkie warstwy mięśni poprzerastanych warstwami powięzi i tłuszczu. Do wolnego przygotowania. Stanowi bazę aromatycznych wywarów, zup, dań jednogarnkowych. Nadaje słodczy i mocnego aromatu.



TACKA
1-1,5 kg 10 dni 1,5-2,0 kg 15 dni 0-4°C

KOD 21094 22642